



GUÍA DE TURISMO CONSCIENTE Y REGENERATIVO DEL CHOCÓ ANDINO

CALACALÍ - GUALEA - MINDO - NANEGAL - NANEGALITO - NONO - PACTO

PRESENTACIÓN



En su primera edición la “Guía de turismo sostenible del Chocó Andino” busca la difusión de la oferta turística consciente y regenerativa en el Chocó Andino del Noroccidente de Pichincha.

Queremos ofrecer al público información sobre sitios seguros y regenerativos que puede visitar y al mismo tiempo aportar en la reactivación de iniciativas turísticas que reportan beneficios ecológicos y sociales en el Chocó Andino.

La Guía se construyó mediante la recopilación de información existente (cartografía, sistemas productivos, biodiversidad, arqueología, etc) y se invitó públicamente a iniciativas turísticas con buenas prácticas sociales y ambientales a sumarse a la propuesta. Cerca de 20 iniciativas turísticas pasaron por un proceso de validación y entregaron la información que ahora compartimos con ustedes.

Esta Guía es un primer paso en el trabajo de turismo consciente y regenerativo en el Chocó Andino, esperamos que en futuras ediciones más y más iniciativas se integren a esta propuesta de apoyo mutuo y fortalezcan cadenas de valor comprometidas con la salud de las personas, la regeneración de los ecosistemas y el buen vivir de las comunidades locales.

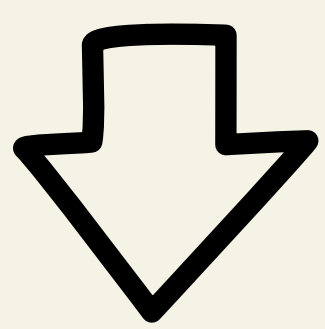
Turismo consciente y regenerativo

Como elemento de base invitamos a construir un turismo consciente, en el que las personas que participan desean saber cuáles son las consecuencias ecológicas, sociales y culturales de su implicación en la cadena de valor del turismo y buscan estar informadas sobre ellas.

El término regenerativo propone que las consecuencias o impactos de la actividad turística sean positivas para la salud de las personas, para la naturaleza y para las comunidades anfitrionas. Superando el concepto de sostenibilidad que evoca conservar o mantener algo para las generaciones futuras. Se propone más bien restaurar, regenerar, limpiar, ser agente activo del cambio positivo.

¡Lo dejo mejor de como lo encontré!

CÓMO USAR ESTA GUÍA



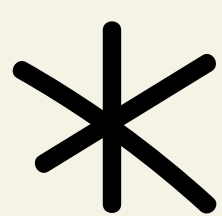
DESCÁRGALA EN TU CELULAR PARA
TENER TODA LA INFO A LA MANO

PUEDES LEERLA EN ORDEN

Como un libro, pasar de
página en página para no
perderte nada de lo que
hemos preparado para ti.



O SALTAR Y AVENTURARTE



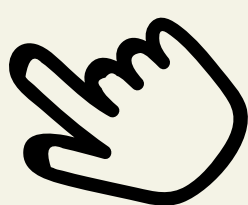
a encontrar la info que más
te interese en el momento.

Siempre puedes volver al
Mapa de Contenidos.



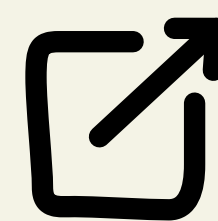
HAZ CLIC

en íconos y símbolos para descubrir más.



Enlace interno

Las palabras subrayadas
también contienen
enlaces internos en la
guía. No será necesario
tener conexión a internet.



Enlace externo

Te enviará a páginas
relacionadas. Será
necesario tener
conexión a internet.



MAPA DE CONTENIDOS

HAZ CLIC EN LA ESTRELLA, SIEMPRE QUE QUIERAS UN VISTAZO GENERAL



UBICACIÓN

MAPAS E INFO DE TODO EL TERRITORIO



ACTIVIDADES

CONOCE QUÉ PUEDES EXPERIMENTAR DE ACUERDO A TUS INTERESES



PARROQUIAS

INFO DE CADA PARROQUA Y FICHAS DE LAS INICIATIVAS TURÍSTICAS



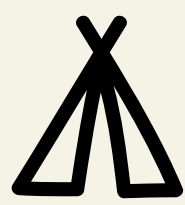
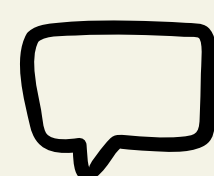
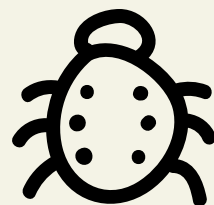
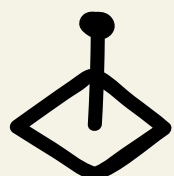
CONSEJOS

QUÉ TRAER AL CHOCÓ Y OTRAS RECOMENDACIONES



SERVICIOS

TRANSPORTE, ALOJAMIENTO, GUÍAS LOCALES, EMERGENCIAS Y MÁS



BARRA DE NAVEGACIÓN



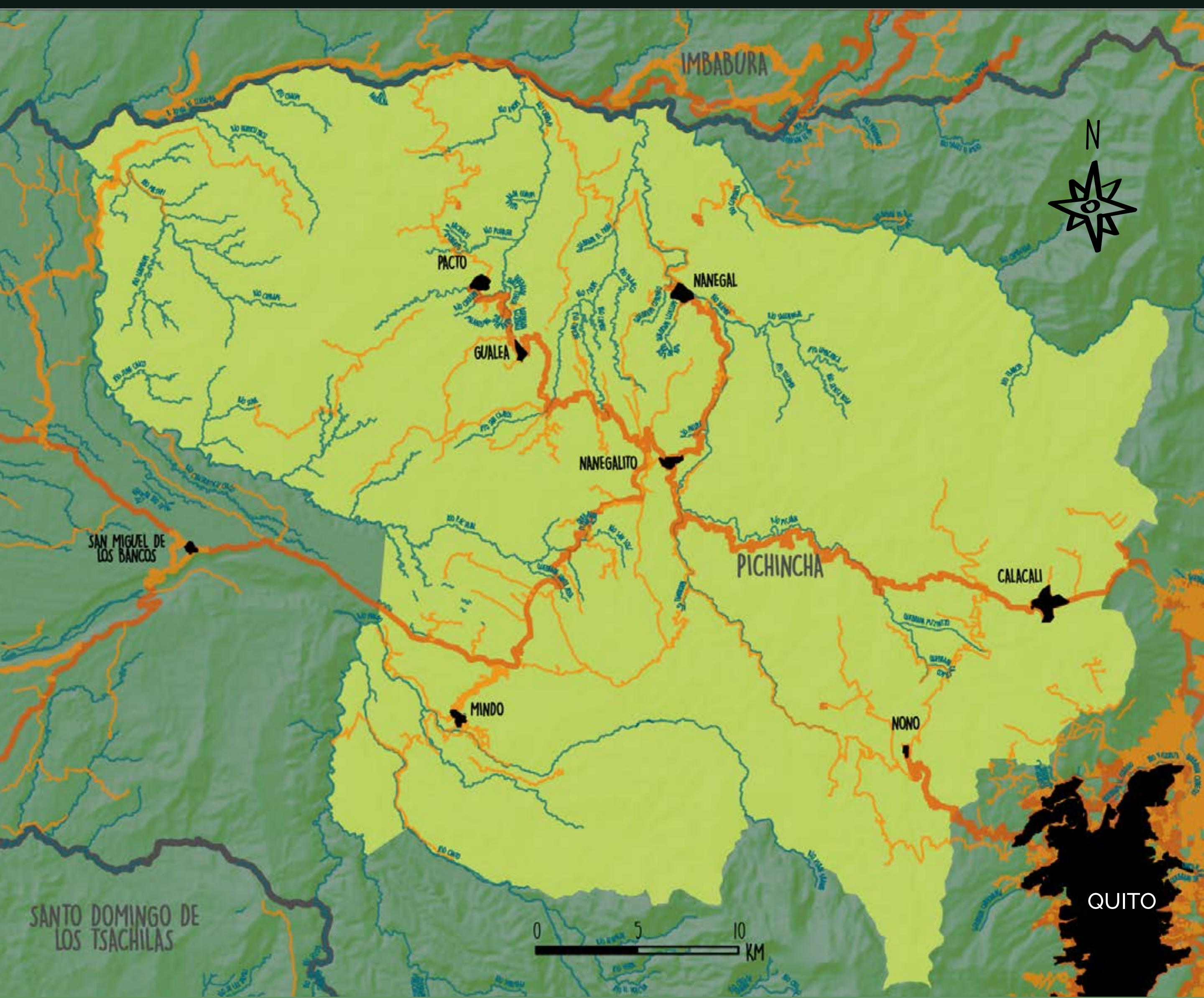
Esta barra de íconos te acompañará en todas las páginas para que puedas encontrar la información cuando necesites

HAZ CLIC PARA NAVEGAR





MAPA GENERAL DE LA MANCOMUNIDAD DEL CHOCÓ ANDINO



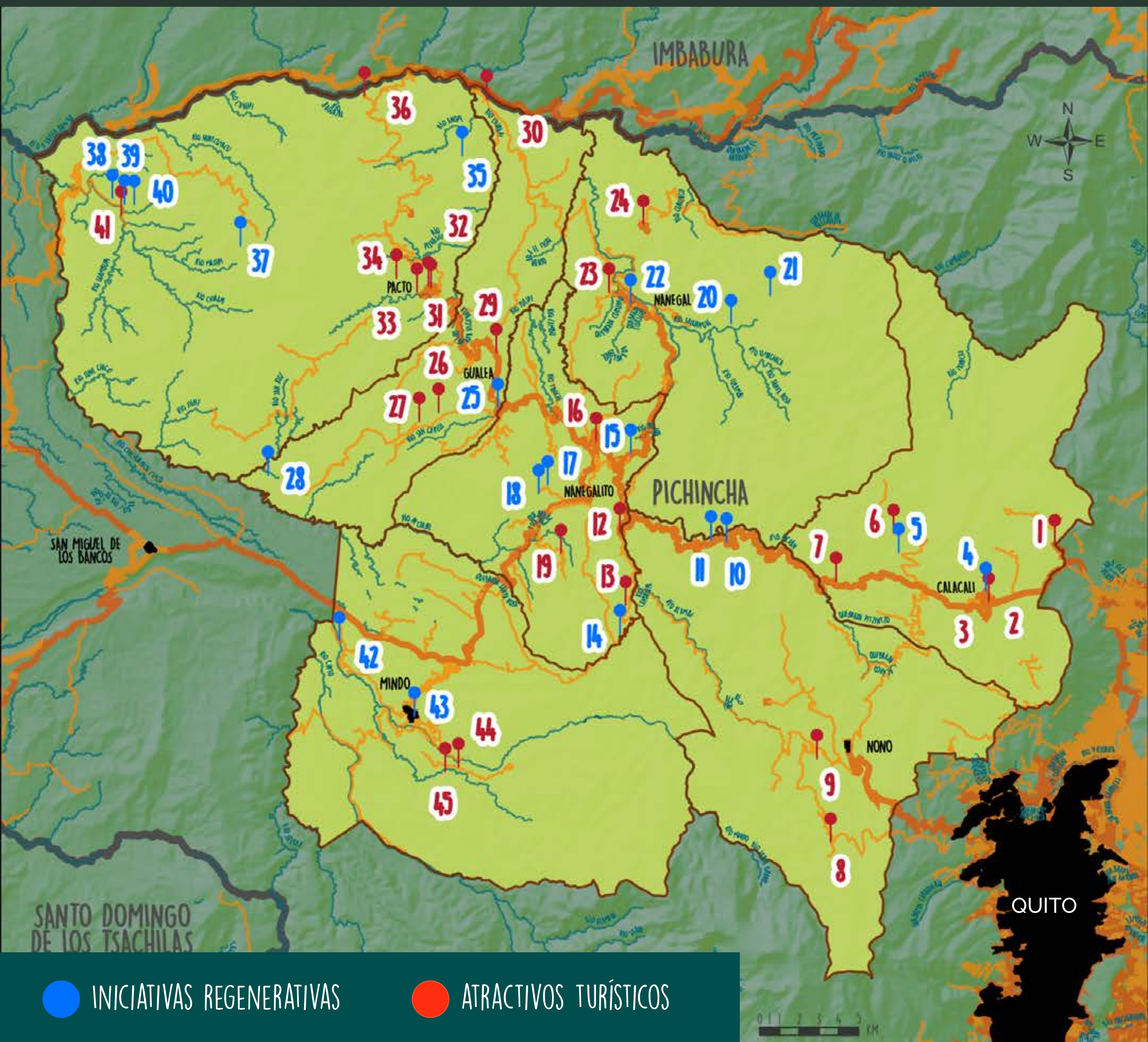
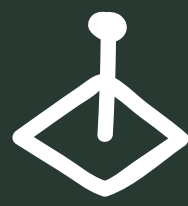
- ZONA URBANA
- VÍA AFIRMADA
- VÍA PAVIMENTADA
- VÍA PAVIMENTADA PRINCIPAL
- LÍMITE PROVINCIAL
- LÍMITE PARROQUIAL
- RÍOS

**Este mapa está georeferenciado. Es decir que las distancias entre carreteras, ríos e iniciativas son reales. Puedes calcular el tiempo que te tomará llegar de un punto a otro.*

MAPAS POR PARROQUIA

Encuentra un mapa por cada parroquia en la sección “Localidad”





1

RESERVA GEOBOTÁNICA PULULAHUA

2

CASA MUSEO CARLOTA JARAMILLO

3

MONUMENTO ORIGINAL MITAD DEL MUNDO

4

EL PATIO ECO RESTAURANTE

5

CORPORACIÓN YUNGUILLA

6

THAYARI ECOLOGDE

7

GRANJA VIDA SANA

8

RESERVA YANACOA

9

CASCADA GUAGRAPAMBA

10

RESERVA PAHUMA

11

LOS ARMADILLOS

12

RESERVA ALAMBI

13

TANDAYAPA BIRD LODGE

14

BELLAVISTA CLOUDFOREST LODGE

15

CASA RUMISITANA

16

CAFÉ FRAJALES

17

CHOCÓ 701

18

RESERVA INTILLACTA

19

REFUGIO PAZ DE LAS AVES

20

MAQUIPUCUNA RESERVE AND ECOLOGDE

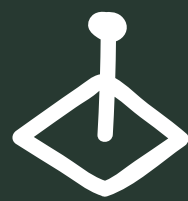
21

COOPERATIVA SANTA LUCÍA

Haz clic para ir a la ficha interna de cada iniciativa o a la ubicación en Google Maps del atractivo turístico



2



22

VIVENATOUR

23

GOOD COFFEE / CASCADA LA PIRAGUA

24

PUCARÁ DE PALMITOPAMBA

25

COMPLEJO ARQUEOLÓGICO TULIPE

26

CASCADA DEL RÍO CRISTAL

27

CASCADA LOS DRAGOS

28

UN POCO DEL CHOCÓ

29

ASOC. DE TURISMO EL GUALEANITO

30

CUEVA DE LOS TAYOS

31

LA CAÑITA

32

MAJAGUA

33

CASCADA EL GALLITO DE LA PEÑA

34

TURISMO RURAL PACTOLOMA

35

FINCA Y RESERVA MORGENBRISE

36

TURISMO RURAL SAGUANGAL

37

RESERVA MASHPI AMAGUSA

38

MASHPI CHOCOLATE / RESERVA MASHPI SHUNGO

39

CHONTALOMA RESERVA

40

FINCA YAKUNINA

41

ASOC. DE TURISMO RÍO MASHPI

42

THE FOOD STUDIO

43

RESERVA SACHA URCU

44

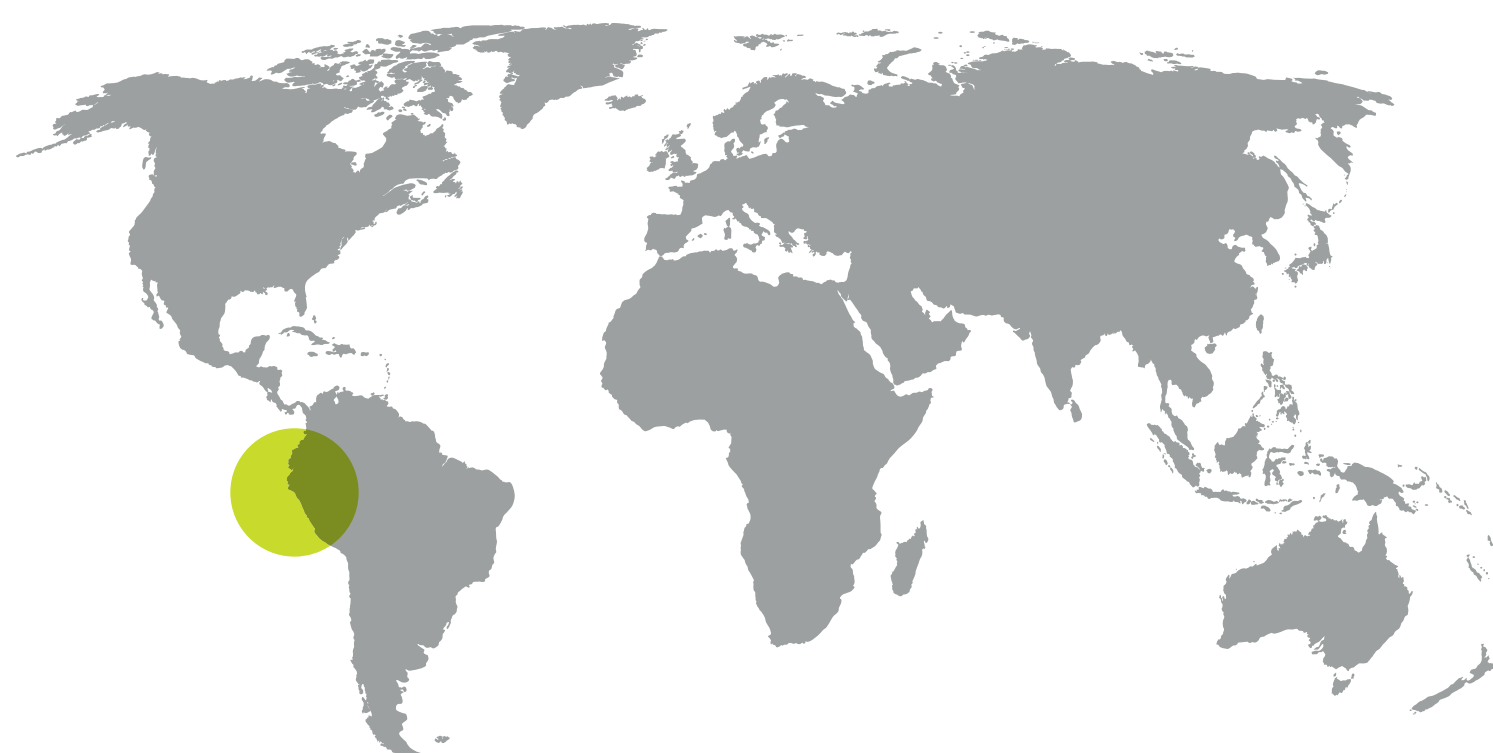
CASCADA DEL RÍO NAMBILLO

45

SANTUARIO DE LAS CASCADAS DE MINDO

Haz clic para ir a la ficha interna de cada iniciativa o a la ubicación en Google Maps del atractivo turístico





CHOCÓ ANDINO

TUMBES — CHOCÓ — MAGDALENA



ANDES TROPICALES

bioregiones consideradas Hotspots:
zonas de alta biodiversidad y endemismo, y
con alto grado de amenaza.





que se usa en las zonas urbanas de Quito, en cientos de comunidades en el Chocó Andino y en las provincias vecinas.

ALMACENA
10 MILLONES
DE TONELADAS DE CARBONO

que aportan a la regulación climática a escala local y global.

PREDOMINA LA
AGRICULTURA FAMILIAR
CAMPESENA

Se producen grandes cantidades de alimentos orgánicos de origen vegetal y animal.

Zona baja: impresionante diversidad de frutas
Zona alta: hortalizas, tubérculos y maíz.

PRODUCTOS ELABORADOS DE
EXPORTACIÓN

panela orgánica, lácteos, café, chocolate, mermeladas, hongos y frutas deshidratadas, alcohol destilado de caña, entre otros.

Y PROPUESTAS
GASTRONÓMICAS LOCALES



RIQUEZA CULTURAL
TANGIBLE E INTANGIBLE

622 VESTIGIOS
ARQUEOLÓGICOS



Además los centros históricos de Calacalí y Nono, arte religioso, monumentos históricos, museos, arquitectura vernácula, juegos tradicionales, danzas y leyendas.



AMENAZAS

A pesar de los enormes esfuerzos realizados y los avances logrados, el Chocó Andino aún enfrenta:

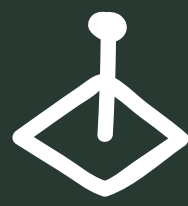
- Deforestación
- Cacería
- Cultivos agroindustriales basados en agroquímicos y también las polleras, pisciculturas, chancheras y camales mal manejados.
- Contaminación de ríos y quebradas por aguas residuales de centros poblados
- Tráfico de tierras en zonas de conservación

MEGAMINERÍA METÁLICA ES LA MAYOR AMENAZA

frente a la cual los gobiernos locales y las comunidades vienen **resistiendo y construyendo alternativas exitosas e incluyentes por más de 20 años.**

Si quieres saber más sobre el Chocó Andino te recomendamos revisar esta publicación “Dinámicas Territoriales en el Chocó Andino del Distrito Metropolitano de Quito”



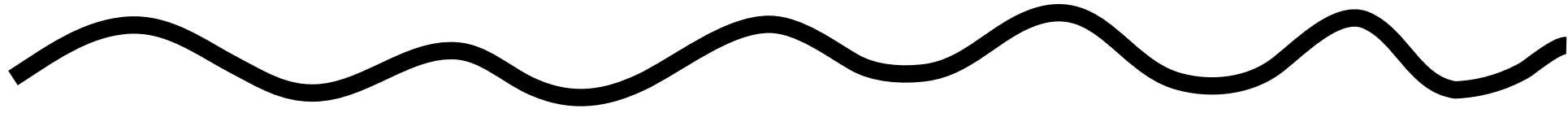


Esta Guía presenta
una muestra
de iniciativas
regenerativas en el
Chocó Andino.

Esperamos que
movilice personas,
recursos, saberes,
bienes y servicios
para transformar
y regenerar la
relación **sociedad -
naturaleza**

BIENVENIDA
BIENVENIDO AL
¡CHOCÓ
ANDINO!

BIOSEGURIDAD



Todas las iniciativas de esta guía cumplen con los requerimientos y protocolos de bioseguridad diseñados e implementados en Ecuador:

- Uso permanente de mascarilla o cubre bocas por parte de todas las personas que colaboran en nuestras iniciativas.
- Aplicación constante de desinfectantes aceptados para la desinfección de personas, equipos e instalaciones.
- Distanciamiento físico entre los grupos de usuarios y entre los prestadores de servicios turísticos.
- Lavado constante de manos aplicando el protocolo sanitario especificado por la autoridad sanitaria nacional.
- Aforo controlado y señalética informativa en todas nuestras iniciativas turísticas.

Gracias a nuestra convicción y forma de vida, nuestras iniciativas turísticas cuentan con amplios espacios abiertos que permiten un distanciamiento físico natural, tanto entre los viajeros, prestadores de servicios y miembros de la mancomunidad del Chocó Andino.





RANGOS DE PRECIOS

Hemos diseñado un esquema para visualizar los costos promedio de los diversos servicios y productos que ofertan las iniciativas de esta guía. Estos promedios se expresan de la siguiente manera:

\$	de \$1 a \$15 dólares
\$ \$	de \$16 a \$30 dólares
\$ \$ \$	de \$31 a \$50 dólares
\$ \$ \$ \$	de \$51 en adelante





ACTIVIDADES



ARQUEOLOGIA
Y PATRIMONIO CULTURAL



AVENTURA



FAUNA DEL
CHOCÓ



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO



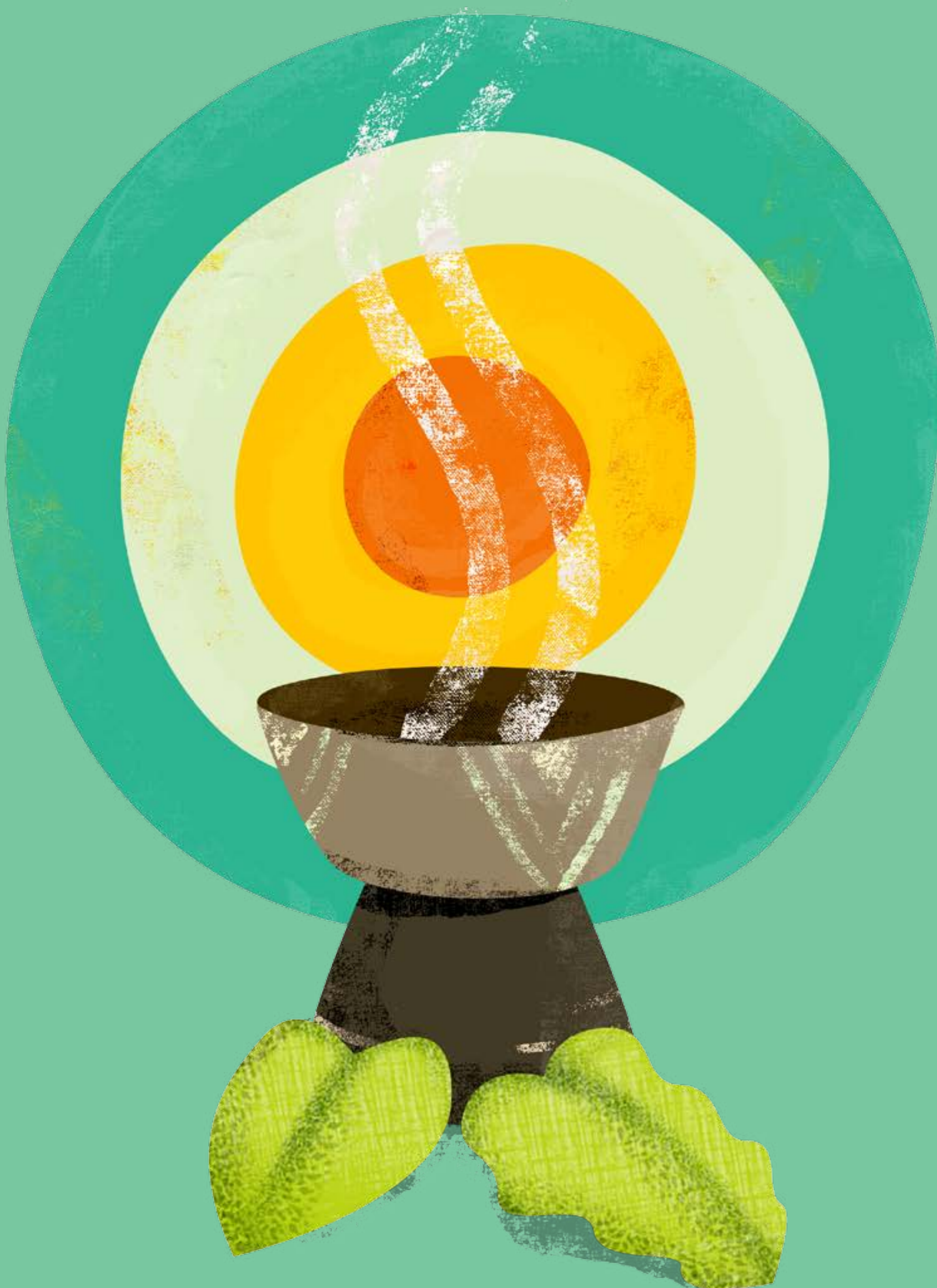
GASTRONOMÍA



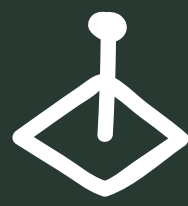
TURISMO RURAL

HAZ CLIC PARA NAVEGAR





ARQUEOLOGÍA
Y PATRIMONIO
CULTURAL



Vas a entrar en contacto con el mágico mundo de los pueblos que habitaron el territorio hasta el siglo XVI.

El Chocó Andino mantiene muchos vestigios arqueológicos por ejemplo tolas y piscinas, más de 660 hasta el momento, principalmente de los pueblos Yumbo, Inca y de culturas anteriores.

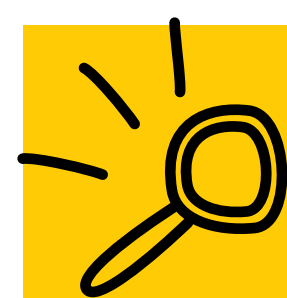
LOS YUMBOS

Los Yumbos, son el pueblo originario con el que más se identifica la población local. Habitaron gran parte de lo que ahora es el Chocó Andino entre el 500 DNE (después de nuestra era) y el 1500 DNE. Potenciaron el comercio de larga distancia, transitaban entre la Sierra y la Costa para intercambiar, sal, algodón, ají, coca, obsidiana, oro y otros productos.

CULUNCOS

Para sus recorridos utilizaban chaquiñanes (senderos para transitar a pie) conocidos como Culuncos. Algunos todavía se pueden recorrer actualmente en: Yunguilla, Calacalí, Alaspungo, Pahuma, Maquipucuna, La Armenia, entre otros.

Mira más información sobre el culunco Yunguilla - Nanegal



TOMA EN CUENTA

Los culuncos pueden ser visitados con un guía local. Pueden ser expediciones exigentes de varias horas.



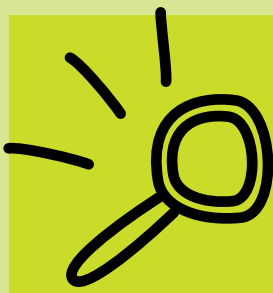
Culunco, camino preincásico. Foto: Corporación Yunguilla



MAPA DE CULUNCOS

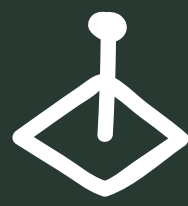
Para recorrerlos, pregunta a las iniciativas regenerativas cómo es el proceso o llama a uno de los guías locales recomendados en esta guía.

[Lista de Guías Locales](#)



TOMA EN CUENTA

En los culuncos solo se permite caminar. Recorrerlos en bicis o motos afectan el patrimonio.



Construyeron tolas, centros ceremoniales, piscinas o estructuras hundidas con varios diseños geométricos, montículos artificiales y pirámides truncas o tolas que presumiblemente tuvieron fines rituales, elaboraron arte rupestre (petroglifos) y tuvieron una organización socio política compleja.

En el Museo de Sitio de Tulipe podrás recibir información sobre la cultura yumbo, visitar centros ceremoniales y conocer referencias de otros sitios históricos, arqueológicos y culturales, para continuar tu inmersión histórica y cultural en el Chocó Andino.



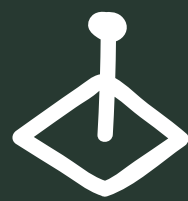
Fotos: Museo de Sitio Tulipe y Arqueólogo Andrés Mosquera

En el Chocó Andino, los pobladores mantenemos rasgos culturales diversos pero característicos de esta zona que se manifiestan en danzas, gastronomía, artesanía, prácticas agrícolas y pecuarias y de uso sostenible de los bosques.

¿Qué visitar?

Museo de Sitio de Tulipe





AVENTURA



Paisajes espectaculares, surgen entre la niebla de los bosques del Chocó Andino, basta con adentrarse más allá de los caminos para ingresar en un mundo de aventura, en donde cascadas, ríos y senderos, invitan a recorrerlos.

La amplia red de “Culuncos” además de su importancia histórica en la construcción de la identidad local, son espacios ideales para el senderismo, para adentrarse en un recorrido acompañado por los sonidos de la naturaleza y el descubrimiento de la diversidad.

CASCADAS Y RÍOS

El agua y su importancia para la vida, también puede ser parte de una aventura cargada de adrenalina. Tubing, rafting, kayak, rapel o cañoning son algunas de las opciones.

Pregunta a las personas de las iniciativas sostenibles cuáles son sus cascadas y pozas favoritas. ¡Sorpréndete de la mano de un aventurera/o local!

¿Dónde hacer rapel?

Reserva el Pahuma 



Foto: Inty Arcos

CANOPY TOUR

Recorrer desde las alturas por el dosel del bosque, experimentar la adrenalina en medio de los árboles, sentir la velocidad desde la tirolesa, es lo que el canopy permite disfrutar, pero claro esta actividad, no solo sirve para la diversión, sino fundamentalmente para el aprendizaje sobre el bosque y su ecología.

¿Dónde hacer canopy?

Reserva Intillacta 

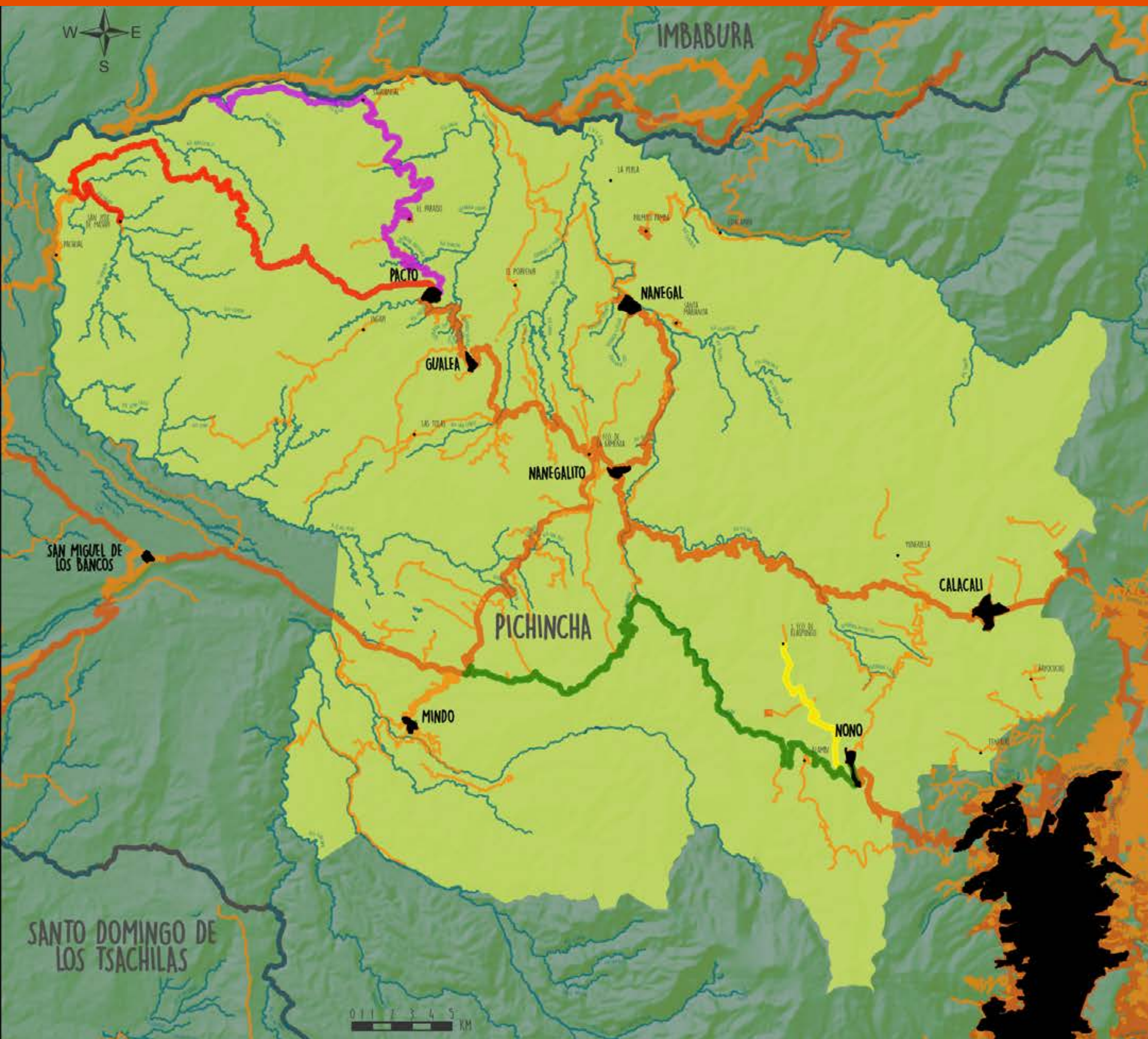
PREPARACIÓN

El uso de equipos adecuados, el acompañamiento de guías certificados y el cumplimiento de parámetros de seguridad hacen de la experiencia algo inolvidable.

¿Qué traer al Chocó Andino? 



MAPA PARA PEDALEAR



Rutas ciclísticas

- 13 km Nono - Alaspungo
- 38 km Pacto - Mashpi
- 37.5 km Pacto - Santa Rosa
- 44.5 km Paseo del Quinde -Nono

- Poblados

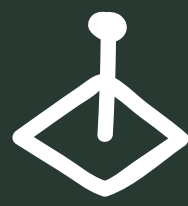
Descripción



Video



¡Hay muchas pequeñas cascadas y pozas a lo largo de los caminos! ¡Pregunta a las iniciativas sostenibles cuando las visites!



BICI — RUTAS

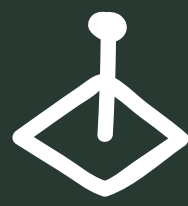
La bicicleta más allá de un medio de transporte, permite experimentar la adrenalina y la sensación de libertad, el Chocó Andino ofrece una amplia red de rutas con diferentes grados de dificultad.





FAUNA DEL CHOCÓ

AVES ENDÉMICAS — OSO DE
ANTEOJOS — ANFIBIOS — INSECTOS
Y MÁS



EN EL CHOCÓ ANDINO SE UBICA ALREDEDOR DEL
30 % DEL TOTAL DE LAS AVES QUE TIENE EL PAÍS

640 ESPECIES

DE AVES

67 DE ELLAS

SON ENDÉMICAS

hay de muchos colores, tamaños y
de bellos y raros cantos

PÁJARO PARAGUAS

Cephalopterus penduliger

También es conocido como Pájaro Toro, porque su canto tiene un cierto parecido al llamado del las reces. Los machos realizan un gran cortejo para llamar la atención de las hembras. Muestran sus plumas de la cresta, asemejando un gran paraguas. Al mismo tiempo, suelen inflar un largo péndulo que cuelga bajo su cuello para mostrar unas plumas cortas y erizadas. Es apreciado por los amantes de las aves.



Foto: Francesco Veronesi, Wikimedia.



Foto: Sergio Basantes

YUMBO *Semnornis ramphastinus*

El yumbo cría de forma cooperativa a los polluelos. Varios yumbos ayudan a la pareja reproductora dominante con la incubación y el cuidado de las crías.



Foto: Murray Cooper, birdlife.org

ZAMARRITO PECHINEGRO

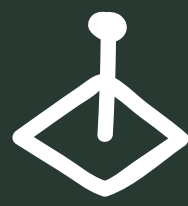
Eriocnemis nigrivestis

Era sumamente común en Quito pero ahora solamente se encuentra en el noroccidente de Pichincha y recientemente fue encontrado en una zona alejada de Imbabura.



TOMA EN CUENTA

Lamejorhoraparaempezar a ver aves es al amanecer (5h30 - 6h30 de la mañana). Considera hospedarte en un lugar cercano al sitio de avistamiento.



120 ESPECIES

DE ANFIBIOS
48 ENDÉMICOS



Foto: Luis A. Coloma. bioweb.bio

RANITA DE CRISTAL

Nymphargus lasgralarias



Foto: Santiago R. Ron. bioweb.bio

RANA TORRENTERA DE MASHPI

Hyloscirtus mashpi

Con su piel húmeda y sus bellos diseños y colores nos recuerdan lo fundamental que es el agua. Las ranas son muy sensibles a los contaminantes del agua, su presencia y diversidad indican que estamos cerca de una o varias fuentes de agua limpia.

150 ESPECIES

DE MAMÍFEROS
15 ENDÉMICOS

Entre los más carismáticos están:



Foto: Arcenio Barrera

OSO DE ANTEOJOS

Tremarctos ornatus



Foto: Mark Gurney - Wikimedia

OLINGUITO

Bassaricyon neblina



Foto: Hans Stieglitz .Wikimedia

MONO AULLADOR

Alouatta palliata

GUATUSA

Dasyprocta punctata

ARMADILLO

Dasypus novemcinctus



Si durante tu visita al Chocó Andino miras con atención a tu alrededor, seguro lograrás observar algunos de estos interesantes animales.

Basta con salir por un sendero o camino vecinal y mirar flores, muy probablemente verás colibríes que gustan de chupar su néctar. En un vuelo que parece irreal, estas joyas aladas baten sus alas entre 60 y hasta 90 veces por segundo.

Si caminas con tranquilidad y tienes suerte de hallar un árbol con frutas seguro podrás deleitarte mirando coloridas tangaras, aves pequeñas llenas de muchos diseños y colores. Con suerte llegarán tucanes y quizás hasta algunas loras.

¿Qué traer?

- **Binoculares**

- **Linterna**

Para caminatas nocturnas y observar ranas en lugares húmedos, como bordes de quebradas y lagunas, donde además seguro podrás observar muchos insectos de colores y formas muy interesantes.

¿Dónde ver fauna?

Maquipucuna 

Bellavista 

Un poco del Chocó 

Amagusa 

+DE 1000 ESPECIES

DE VERTEBRADOS

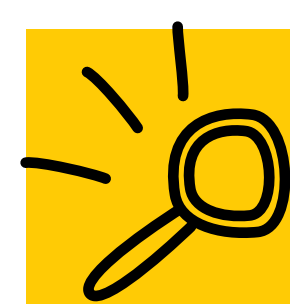
TERRESTRES

Una caminata bosque adentro y mucha paciencia podrían ser recompensadas con ver a un oso comiendo frutos o un atropademonos pasearse tranquilamente por las copas de los árboles. Cada paso por el Chocó Andino es una oportunidad para contemplar, aprender y disfrutar de uno de los sitios con mayor biodiversidad del planeta. Levantarse temprano y caminar en la penumbra hacia un sitio de cortejo del gallo de la peña es una experiencia increíble.

Despertar en un ambiente donde se respira paz y disfrutar de los cambios de tonalidad de la luz al amanecer es un bálsamo para el alma.

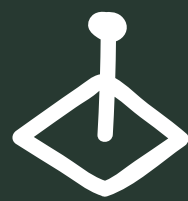


Foto: Diego Recalde



TOMA EN CUENTA

Endémico: Que sólo existen en estos ecosistemas, de manera que su extinción local implicaría su extinción global.



ECOTURISMO Y
CONSERVACION



EN EL CHOCÓ ANDINO SE HAN REGISTRADO 3000 ESPECIES DE PLANTAS

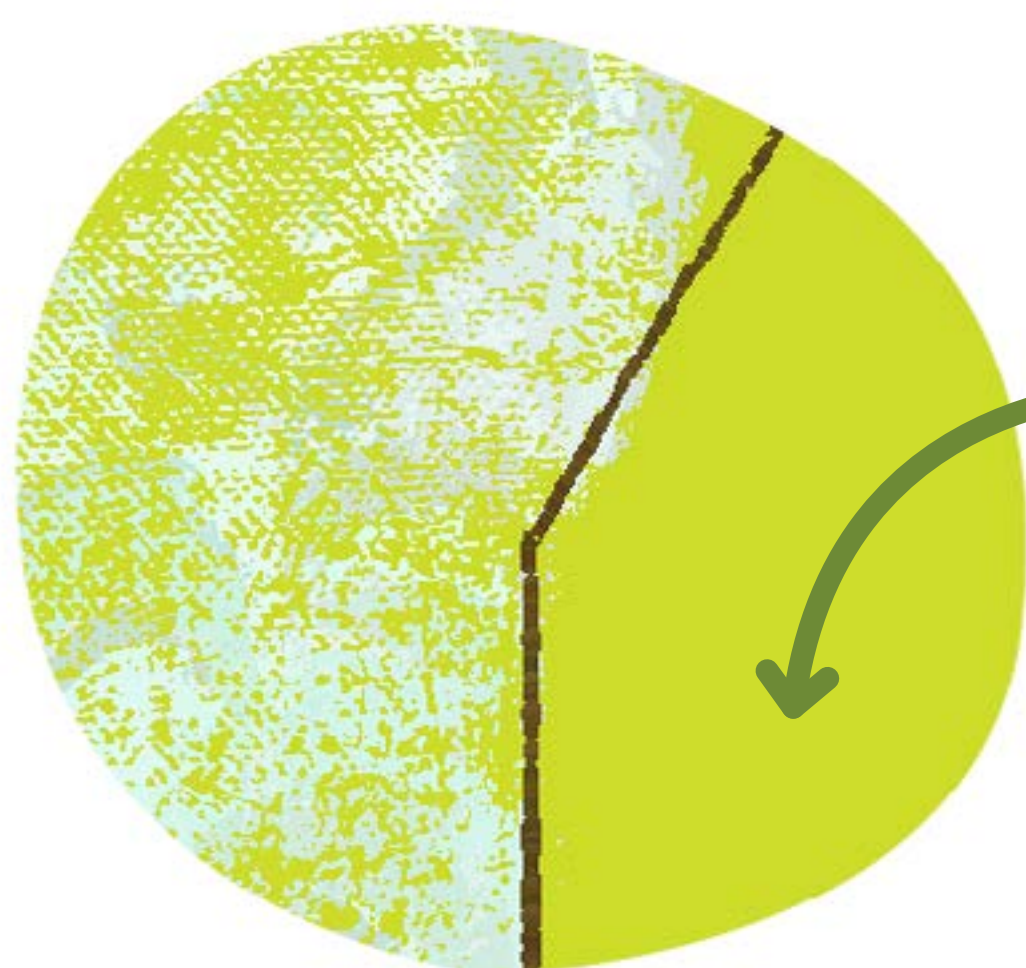
20 %

DE LAS ESPECIES DE PLANTAS QUE HAY EN ECUADOR

EN EL

0.7 %

QUE REPRESENTA EL CHOCÓ EN EL TERRITORIO DEL PAÍS



40 %

SON ENDÉMICAS

ACUS Y CORREDOR ECOLÓGICO DEL OSO ANDINO

En la década 2010 - 2020, el municipio de Quito inició procesos de gestión del territorio. Gracias a el involucramiento de las comunidades se crearon 4 Áreas de Conservación y Uso Sustentable (ACUS) y el Corredor Ecológico del Oso Andino.

Cuáles son las ACUS y qué se puede visitar



Corredor Ecológico del Oso Andino

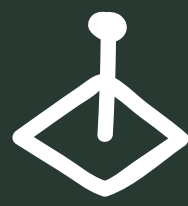


RESERVAS PRIVADAS

En los 70s y 80s, empezaron a establecerse en el Chocó Andino, iniciativas de conservación bajo la figura de Reservas y Bosques Protectores privados. Esta modalidad de conservación voluntaria de la sociedad civil ha ido creciendo y actualmente cuenta con más de **27 reservas** en el Nodo Noroccidente.

Red de Bosques y Reservas Privadas del Ecuador





EL CHOCÓ ANDINO ES RESERVA DE BIÓSFERA DECLARADA POR LA UNESCO

en el 2018, por pedido de los y las habitantes del territorio y con el apoyo el apoyo del Gobierno Provincial y el Ministerio del Ambiente.

MANCOMUNIDAD



La Mancomunidad del Chocó Andino (MCA) es un espacio de gobernanza territorial intermedio entre el Municipio del Distrito Metropolitano de Quito y los Gobiernos Locales del Chocó Andino que se encuentran dentro de la reserva de biósfera. La mancomunidad facilita el diálogo entre productores locales, el gobierno municipal y estatal. Promueve la participación local y crea un vínculo con los productores y la gente del territorio.

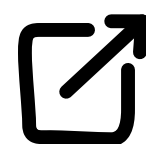


Todas estas plataformas aglutinan actores que comparten objetivos de conservación, restauración y procesos regenerativos en el Chocó Andino.

RECUERDA

Evita desechables plásticos. Llévate toda la basura que generes. Procura compostarla o separarla para reciclaje. Existen opciones, hay que ser creativ@s

RED DE JÓVENES DEL CHOCÓ ANDINO



Esta red está constituida por jóvenes de la Mancomunidad. Han sido capacitados en comunicación, periodismo, fotografía y video, con el fin de convertirse en los comunicadores socio ambientales de estas comunidades.

Este grupo registra las experiencias, saberes y situaciones del Chocó Andino. Han logrado producir boletines informativos y hasta un festival local de sostenibilidad.

Los esfuerzos de estos jóvenes los han posicionado como actores visibles por sus comunidades, por lo que ahora son invitados a participar en distintos diálogos sobre la toma de decisiones en el territorio.

¡Muchas fotos de esta guía son de jóvenes de la RJCA!

RED DE BOSQUES ESCUELA



Entérate a detalle de los bosques escuela en el Chocó Andino, en la sección de la guía "Investigación, Educación y Voluntariado". ¡Da clic para ir allá!



PRESIONES Y AMENAZAS

Embalse de la represa hidroeléctrica del Manduriacu

Bloquea el cauce y los ciclos naturales de ríos de la cuenca del río Guayllabamba. Es una gran barrera para organismos acuáticos, alterando las interacciones con otros elementos del ecosistema.

Descargas de aguas residuales sin tratamiento de centros poblados

Es necesario pensar en aplicar tratamiento ecológico de aguas residuales para proteger los ríos.

Monocultivos con uso intensivo de agrotóxicos

Todos los monocultivos reducen la diversidad biológica local. Al implementar prácticas agrícolas que no son compatibles con la naturaleza, se generan impactos negativos en el suelo, el aire y el agua, afectando a sus trabajadores, a las poblaciones locales y al consumidor final de ese tipo de producción.

Deforestación

La extracción de madera y la sistemática conversión de bosques en pastizales y cultivos. Se estima una tasa de pérdida de bosque de unas 600 has/año en el territorio.

Turismo desordenado

Algunos atractivos naturales como cascadas y balnearios naturales experimentan aglomeraciones y contaminación por residuos sólidos y ruido.

Minería metálica

Es la amenaza potencialmente más destructiva. En el Catastro Minero aparecen concesiones para exploración y explotación sobre comunidades, bosques, nacientes de agua, vestigios arqueológicos e incluso sobre comunidades. Las consecuencias ambientales, sociales y culturales de la minería serían devastadoras para el territorio, para la población y para los procesos regenerativos que vienen tomando fuerza en el Chocó Andino.

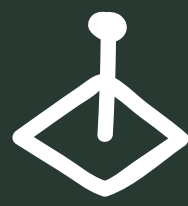


Foto: Omar Tufiño

Tu visita al Chocó Andino, bajo los principios del turismo consciente y regenerativo, aporta recursos para el bienestar de las comunidades, para la conservación de los ecosistemas y promueve una cultura económica alternativa a la extracción.

Puedes apoyar la regeneración, mientras tomas un **“baño de naturaleza”**, te maravillas con los colores de las orquídeas, el canto de las aves, te dejas sorprender por los osos andinos o simplemente aprendes a observar a la vida continuar su curso.

Durante tu visita puedes **informarte más sobre los impactos de la minería** con campesinas y campesinos, es alentador que los visitantes compartan su pasión por respetar y defender la naturaleza. Así se fortalecen lazos en una próspera alianza campo-ciudad.

**¡ACTÍVATE PARA APOYAR LA
DEFENSA DE ESTE TESORO
NATURAL!**



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO



Gran parte de las iniciativas que se presentan en esta guía son en realidad espacios de aprendizaje, donde los/las anfitriones conocen y valoran los bosques, los procesos ecológicos y las prácticas agropecuarias regenerativas, y están encantados(as) de compartir estos saberes.



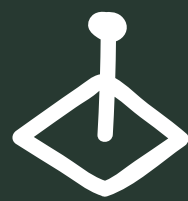
INVESTIGACIÓN Y VOLUNTARIADO

Una gran cantidad de fincas e iniciativas presentadas en la guía reciben investigadores y voluntarios/as para apoyar su labor.

En las fichas de cada iniciativa (en la sección localidad) encontrarás sus datos de contacto para averiguar su disponibilidad y necesidades específicas al momento de tu propuesta.

[Ir a la sección localidad](#) 





RED DE BOSQUES ESCUELA

Si estás interesado(a) en organizar un paseo familiar o escolar donde el aprendizaje tiene un lugar protagónico, puedes entrar en contacto con la Red de Bosques Escuela de la MCA.

Los Bosques Escuela son espacios de aprendizaje inclusivo donde se desarrollan sensibilidades y se generan conciencias en torno al medio natural que habitamos.

EL BOSQUE ES EL AULA

Los procesos ecológicos del bosque son la principal fuente de conocimientos. A través del bosque escuela se fomenta la creatividad, la curiosidad, el respeto, la autonomía y el autoaprendizaje. Es un espacio de estimulación sensorial para todas las edades, que promueve el desarrollo emocional, perceptivo y cognitivo al aire libre.

Entra en contacto con la Red de Bosques Escuela

Página web

Bosques Escuela de la MCA

Finca Chontaloma

El Porvenir

Intillacta

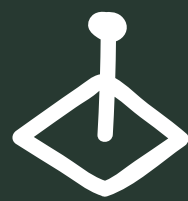
Pambiliño

Santa Lucía

Un poco del Chocó

Yakunina





GASTRONOMÍA



Ensalada tibia de pimientos y zuquinis, melón y queso de cabra con paico. Foto: El Patio Ecorestaurante

Sopa vegana de chayote y remolacha. Foto: The Food Studio



La comida es parte sustancial de la experiencia cultural que significa viajar.

Especialmente si estás visitando el Chocó Andino, donde vas a encontrar una ruta gastronómica con identidad. En estas tierras podrás encontrar las tradicionales delicias de la comida ecuatoriana, así como también, nuevas propuestas y tendencias. Las delicias de la comida regional las puede descubrir, también, en la llamada cocina de autor que usa productos locales, rescata recetas ancestrales y descubre alimentos no convencionales.

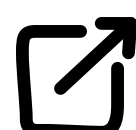


Fotos: Guía de PANC en el Chocó Andino

PANCS

En Reserva Intillacta se están desarrollando investigaciones sobre plantas alimenticias no convencionales (PANC). Tienen su primer libro de plantas y recetas. La Guía de plantas alimenticias no convencionales abre enormes posibilidades tanto en agricultura como en gastronomía.

Descarga gratis la guía de PANC en el Chocó Andino

[Guía de PANC](#) 

CACAO NACIONAL DEL CHOCÓ

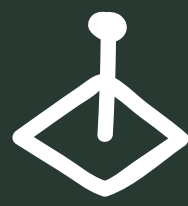
BALUARTE SLOW FOOD DE ECUADOR

A lo largo de los años, hasta cerca del 80 % de las plantaciones de cacao fino se han sustituido por variedades híbridas, más comerciales pero de calidad inferior. El Baluarte Slow Food promueve salvaguardar esta variedad única y el ecosistema. La

zona de producción del cacao fino de aroma son las cuencas de los ríos Mashpi, Chalpi y Pachijal. Aquí, varias familias se dedican a la producción y procesamiento sostenible de cacao, un patrimonio biocultural de la mano de gran diversidad de semillas campesinas.



Foto: Finca Mashpi Shungo



Varios productores de café de excelente calidad, el café de la parroquia Nanegal gana año a año tazas doradas en el Ecuador; un excelente chocolate orgánico en Mashpi, o panela orgánica de exportación en Pacto, son parte de los productos procesados que encontrarás en el Chocó Andino.

Agenda una visita guiada para el reconocimiento y degustación de PANC

Reserva Intillacta 

Agenda un tour de chocolate y visita cacaotales agroecológicos

Mashpi Shungo 

Seguro que ya escuchaste en algún momento hablar de los Yumbos. Sus viajes y traslados influyeron en las siembras y en las cocinas de la región, produciendo una mixtura de conocimientos culinarios.

Poco a poco fueron incorporando ingredientes de clima cálido en las recetas de las tierras de montaña, así como ingredientes de clima frío en las recetas elaboradas en la Costa, adaptando productos y enriqueciendo la gastronomía.

Agenda un Tour del café en la Reserva Maquipucuna

Lugares recomendados

Los Armadillos 

Restaurante Yunguilla 

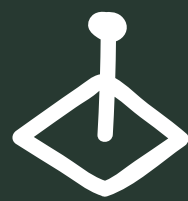
Cocina de autor

The Food Studio 

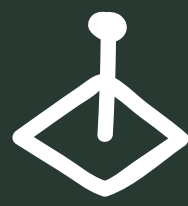
El Patio Ecorestaurante 

Foto: Daniela Borja Kaisin





TURISMO RURAL



37000 HECTÁREAS

DE USO AGROPECUARIO

DE ALTA DIVERSIDAD

En este espacio ocurren las actividades de la vida rural relacionadas con la agricultura familiar y campesina tradicional, que va incorporando, poco a poco, los principios regenerativos como: la producción orgánica, la diversificación de cultivos y el manejo forestal sostenible, a través de técnicas o enfoques como la agroecología, la permacultura, la forestería análoga y la agricultura sintrópica.

Las campesinas y campesinos son actores clave en la cultura local, en la conservación de la biodiversidad y en el sostenimiento de bienes y servicios de base para la vida humana como el agua y el alimento.

En el Chocó Andino, encontrarás productos frescos y orgánicos como frutas, hortalizas, tubérculos e incluso plantas alimenticias no convencionales.

Podrás conocer la elaboración del café de altura, la panela orgánica de exportación, uno de los mejores chocolates del país con cacao fino de aroma, mermeladas, frutas deshidratadas, lácteos, y productos provenientes de la crianza de animales menores.



Foto: Camila Muela

Compartir e interactuar con la gente y la cultura campesina te dará una nueva perspectiva de la vida, relacionándote directamente con los procesos naturales y los saberes que sostienen la vida humana, en una de las zonas de mayor diversidad, natural y cultural del país y del mundo.

Sitios recomendados

Yunguilla 

Santa Lucía 

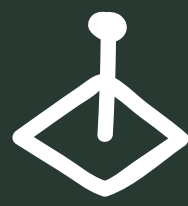
Pacto Mágico 

Asociación de turismo Río Mashpi 

Saloya 



Foto: Sarahi Tabuada



PARROQUIAS



CALACALÍ



NONO



MINDO



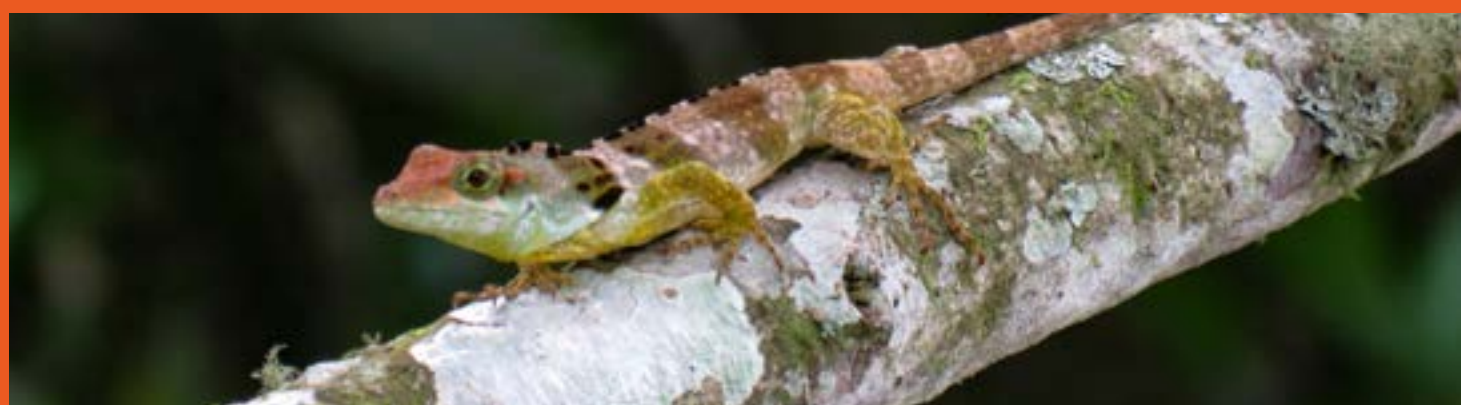
NANEGALITO



NANEGAL

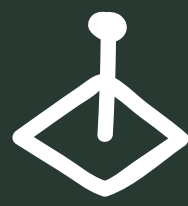


GUALEA



PACTO





CALACALÍ





MINAS DE CAL

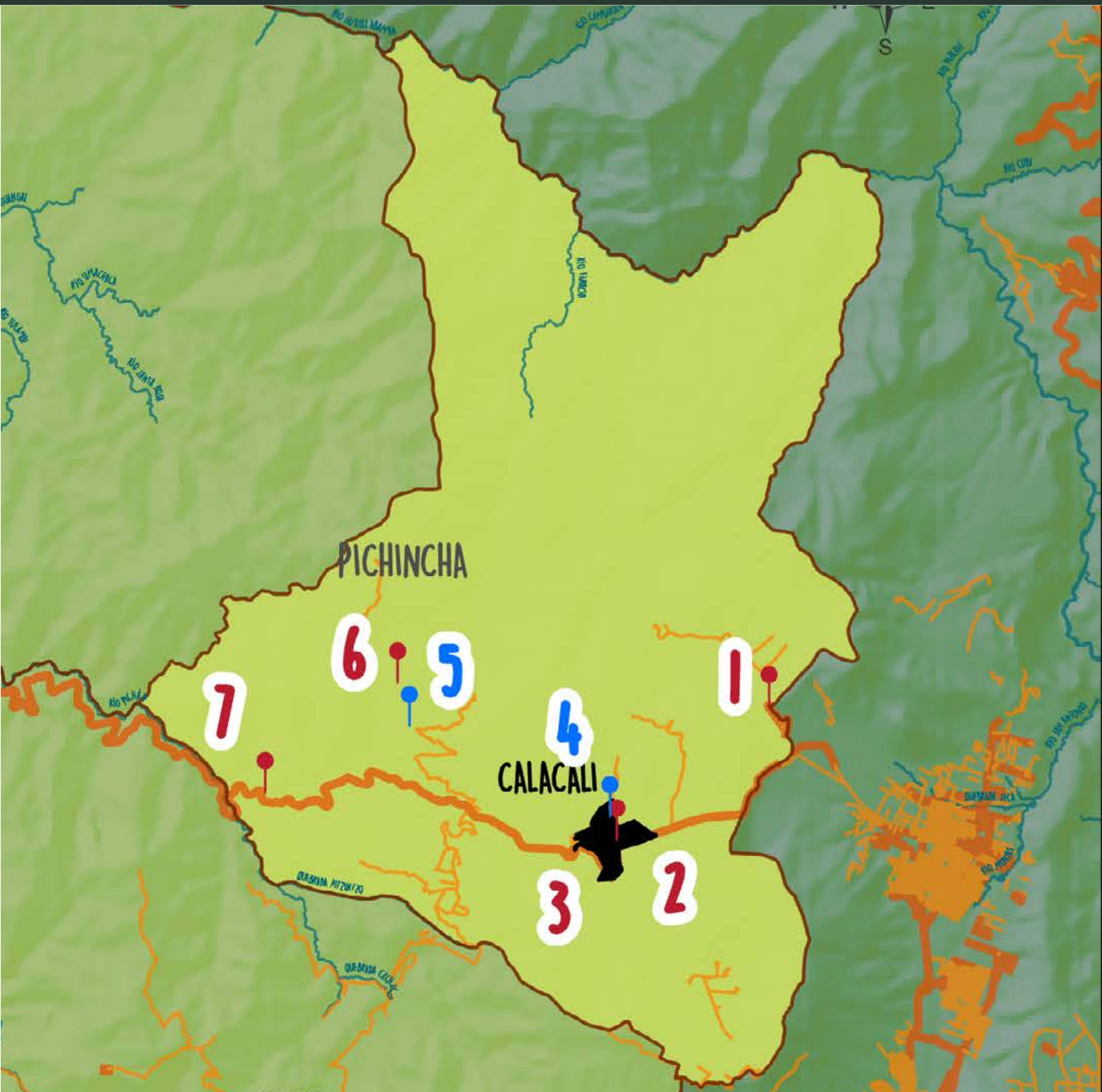
Su nombre se debe a las minas de cal que existen en la zona y cuya producción sirvió como materia prima para las edificaciones que se realizaron en Quito durante la época colonial.

LUGAR PEDREGOSO

También se cree que el nombre de Calacalí se deriva de las lenguas originarias que hacían referencia a un “lugar pedregoso”.

Cómo llegar en transporte público desde Quito

Desde el terminal de buses de la Ofelia en el norte de Quito se puede tomar un bus alimentador hasta Calacalí. La cooperativa de transporte Transhemisféricos S.A. también ofrece servicio de buses diario desde las 5 am hasta las 5 pm aproximadamente.



Haz clic en el número del mapa para ir a su ubicación exacta en Google Maps



	ZONA URBANA		VÍA AFIRMADA		VÍA PAVIMENTADA		VÍA PAVIMENTADA PRINCIPAL
	LÍMITE PROVINCIAL		LÍMITE PARROQUIAL		RÍOS		

INICIATIVAS REGENERATIVAS

- EL PATIO ECO RESTAURANTE
- CORPORACIÓN YUNGUILLA

SITIOS DE INTERÉS

- RESERVA GEBOTÁNICA PULULAHUA
- CASA MUSEO CARLOTA JARAMILLO
- MONUMENTO ORIGINAL MITAD DEL MUNDO
- THAYARI ECOLOGE
- GRANJA VIDA SANA

*Este mapa está georeferenciado. Es decir que las distancias entre carreteras, ríos, iniciativas son reales. Puedes aproximar el tiempo que te tomará llegar de un punto a otro.



EL PATIO

ORGANIC TRADITIONAL FOOD

Barrio San José calle Bolívar
N5-86 y Miranda. Calacalí

Quiénes son:

El Patio es un restaurante con un fuerte sentido de responsabilidad social en la parroquia de Calacalí. Su concepto gastronómico abarca dos líneas: comida saludable y cocina tradicional. Su objetivo es proponer sistemas alimentarios saludables, diversos e innovadores para el territorio, vinculando la soberanía alimentaria con programas de cultura viva comunitaria y sistemas resilientes de turismo.

Contacto y reservaciones:

 **+593 983 749 723**

 **elpatioecorestaুরante@gmail.com**



*Con medidas de bioseguridad reglamentarias



GASTRONOMÍA



Servicios:

La propuesta gastronómica se basa en el consumo de productos locales, frescos y de producción agroecológica, valorizando el trabajo de las y los agricultores. Llevamos sabores intensos y formas alternativas de servicio. Los tipos de comida son: probiótica, orgánica, vegetariana, vegana, opciones con proteína animal, tradicional, de autor y postres. Además, se cuenta con las siguientes instalaciones: escenario para presentaciones, pasillo para muestras y/o exhibiciones y huerto.

\$ \$

Atienden en idioma: 





COMUNIDAD YUNGUILLA

Barrio Yunguilla, Calacalí



Quienes son:

Desde 1995 la comunidad de Yunguilla, mediante un gran proceso de capacitación y de organización comunitaria, apuesta por un nuevo sistema de desarrollo local que se fundamenta en la conservación de los recursos naturales existentes de la zona y el rescate de los valores culturales de su gente. Es así que, actualmente, con un enfoque de sustentabilidad se desarrollan



TURISMO RURAL



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



GASTRONOMÍA

actividades de: elaboración de mermeladas aprovechando las frutas de la zona, procesamiento de lácteos con los recursos lecheros locales, elaboración de artesanías con materiales de la zona, reforestación con plantas nativas, agricultura orgánica, ganadería, tienda comunitaria y turismo comunitario.

Contacto y reservaciones:

+593 980 215 476

yunguillaec@gmail.com

<http://www.yunguilla.org.ec/>



\$ \$

*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





NONO





FUNDADA EN 1660

Fundada como parroquia eclesiástica en 1660. Se encuentra a 18,5 km. de Quito, conformada por los barrios Alaspungo, Nonopungo, Pucará, La Sierra, Alambi y Yanacocha tiene una topografía muy accidentada rodeada por el complejo volcánico del Pichincha, razón por la cual es poseedora de espectaculares paisajes.



Foto: Los Armadillos

ECORUTA DEL QUINDE

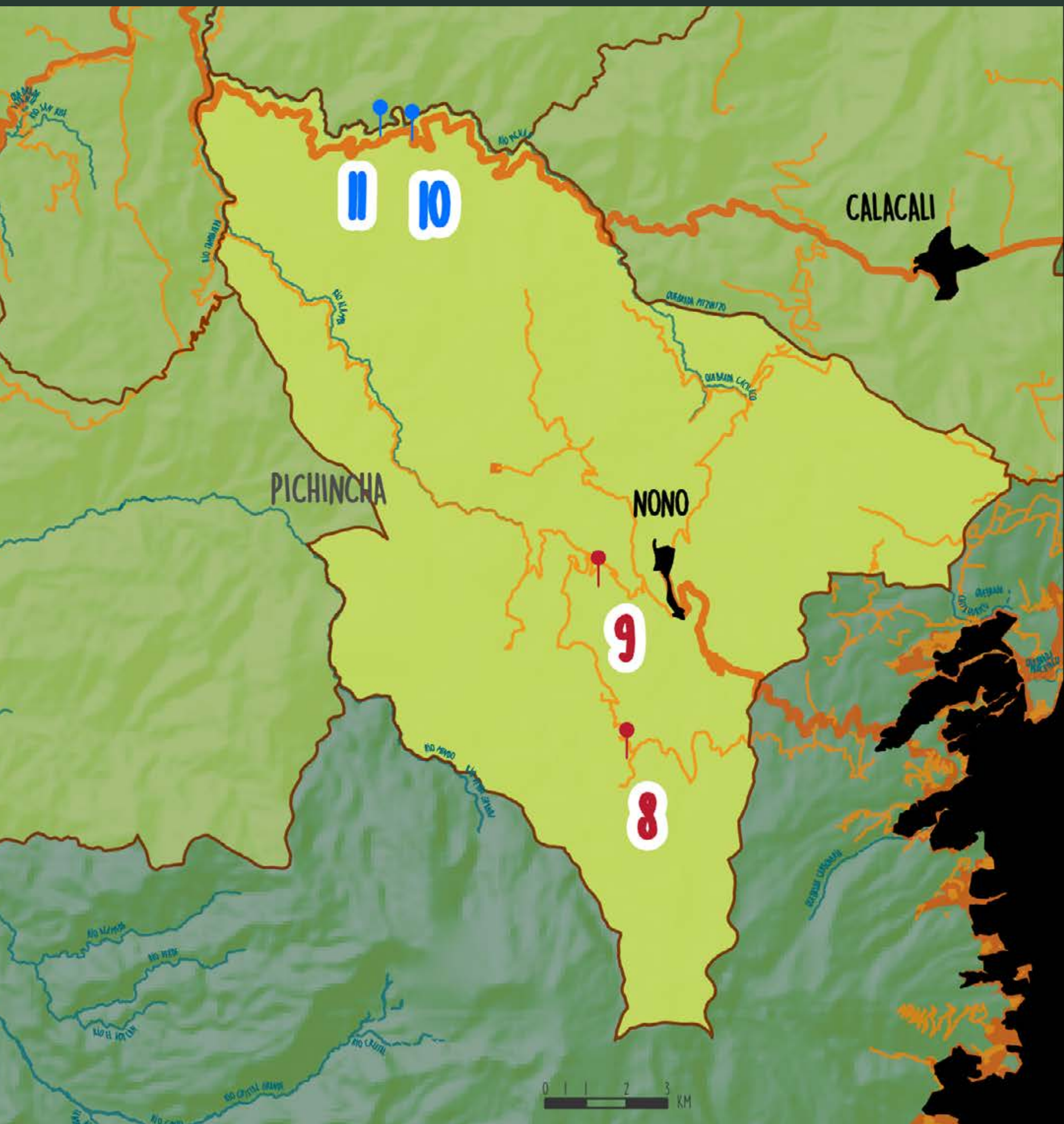
Al encontrarse en las estribaciones de la cordillera y debido a la influencia volcánica del Pichincha, posee una gran diversidad de especies de flora y fauna, particularmente de avifauna, siendo el punto de partida de uno de los principales corredores de conservación y observación denominada "Eco ruta del Quinde".



Foto: Proaño

Cómo llegar en transporte público desde Quito

Desde la plaza de Cotocollao, al norte de Quito, hay buses y camionetas que salen hasta Nono.



Haz clic en el número del mapa para ir a su ubicación exacta en Google Maps



	ZONA URBANA		VÍA AFIRMADA		VÍA PAVIMENTADA		VÍA PAVIMENTADA PRINCIPAL
	LÍMITE PROVINCIAL		LÍMITE PARROQUIAL		RÍOS		

INICIATIVAS REGENERATIVAS

- RESERVA EL PAHUMA
- LOS ARMADILLOS

SITIOS DE INTERÉS

- RESERVA YANACOCOA
- CASCADA GUAGRAPAMBA

*Este mapa está georeferenciado. Es decir que las distancias entre carreteras, ríos, iniciativas son reales. Puedes aproximar el tiempo que te tomará llegar de un punto a otro.



RESERVA ORQUIDEOLÓGICA PAHUMA

Km. 43 de la vía Calacalí - La Independencia



Quiénes son:

El Pahuma es un bosque nublado de 375 hectáreas, que provee un hogar a más de 300 especies de orquídeas, osos de anteojos (*Tremarctos ornatus*), tucanes andinos piquilaminados (*Andigena laminirostris*). La reserva, ubicada a una hora de Quito, ofrece a los visitantes senderos que atraviesan el espectacular bosque, bajo deslumbrantes cascadas y una vista de los Andes que deja sin aliento.



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN

Servicios:

En la Reserva El Pahuma, se pueden realizar senderos a cascadas, observar orquídeas y aves. Además, ofrece servicio de restaurante, alojamiento y camping.

\$

Las actividades que realizamos son muy compatibles con educación e investigación. Atendemos grupos de escuelas y colegios interesados en realizar experiencias educativas vivenciales.

Contacto y reservaciones:

+593 99 647 5410

pahuma@gmail.com

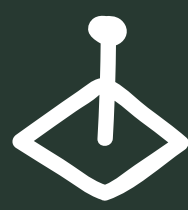
<http://www.reservapahuma.com/>



*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





LOS ARMADILLOS

Km 44 Vía Calacalí - Nanegalito. Nono



Quiénes son:

Es un emprendimiento ambiental que consta de un restaurante, un taller de comunicación e ilustración de naturaleza y un pedacito de bosque biodiverso. Habitan en su territorio: osos de anteojos, alrededor de veinte y cinco especies de colibríes, una gran cantidad de tangaras, el gallito de la peña, el pájaro yumbo, y más. Además de una importante variedad de flora representativa del bosque nublado.

Contacto y reservaciones:

 **+593 982 054 659**

 **armadillosyniebla@gmail.com**

 **losarmadillosrestaurant.wordpress.com**



GASTRONOMÍA



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



FAUNA DEL
CHOCÓ

Servicios:

- Servicio de alimentación con productos locales como: desayunos, entradas, aperitivos, sopas, platos fuertes, platos vegetarianos, platos veganos, omelettes, ensaladas, bebidas calientes, bebidas frías, bebidas espirituosas y cocteles.

- Observación de aves, caminatas y compras en la tienda de artesanías.

\$

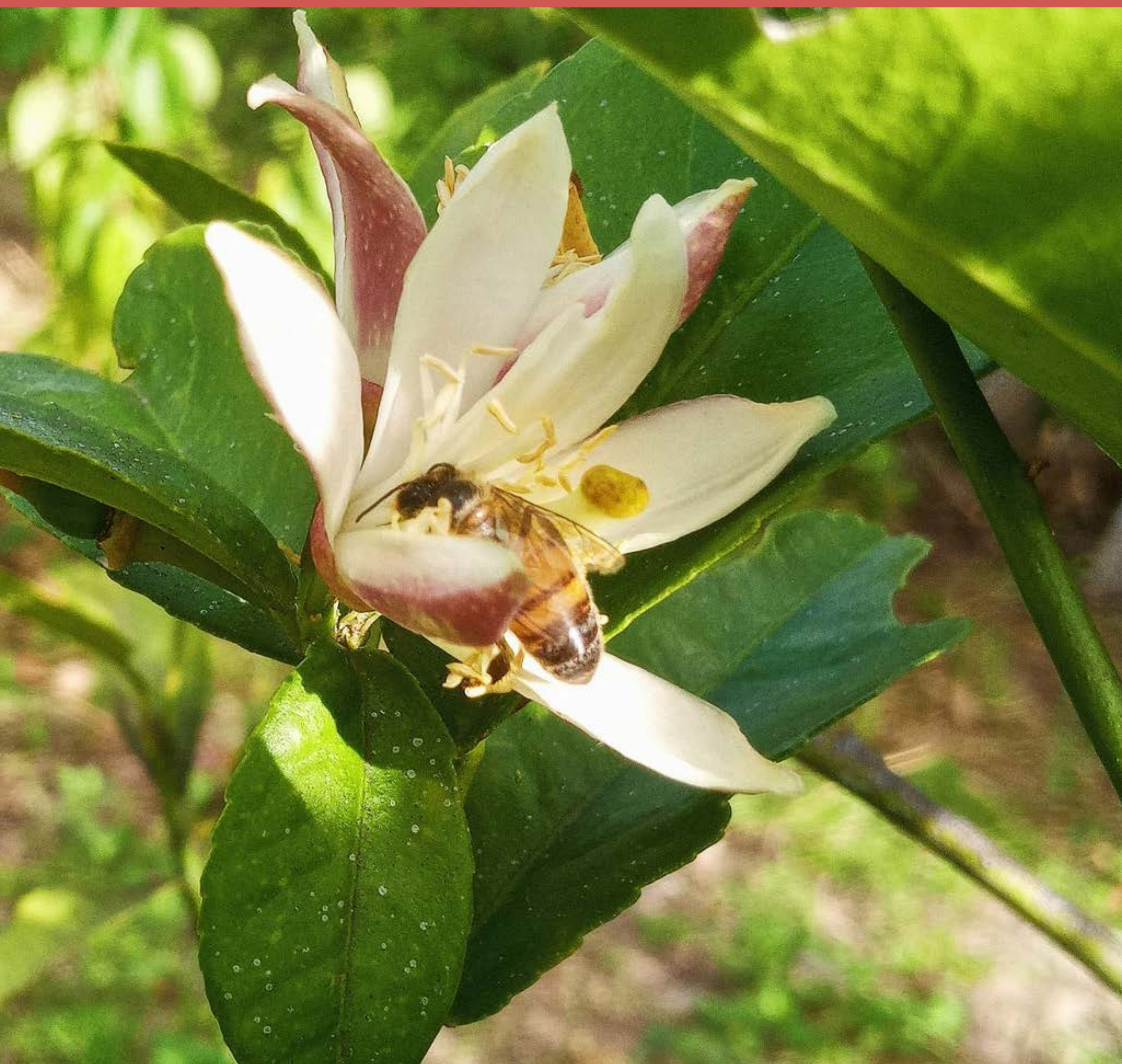
*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma: 





NANEGALITO





PUEBLO DONDE NACEN LAS NUBES

Rodeada de una gran diversidad natural, histórica y arqueológica, cuenta con una extensa variedad de flora y fauna y un paisaje ideal para disfrutar de la naturaleza. Es el paso obligatorio para adentrarse en el Chocó, su oferta gastronómica y turística ha crecido en los últimos años, convirtiendo a este pintoresco pueblo en algo más que un sitio de paso, convirtiendo a este pintoresco pueblo en algo más que un sitio de paso, a uno de visita obligatoria.



Foto: Inty Arcos, Reserva Intillacta



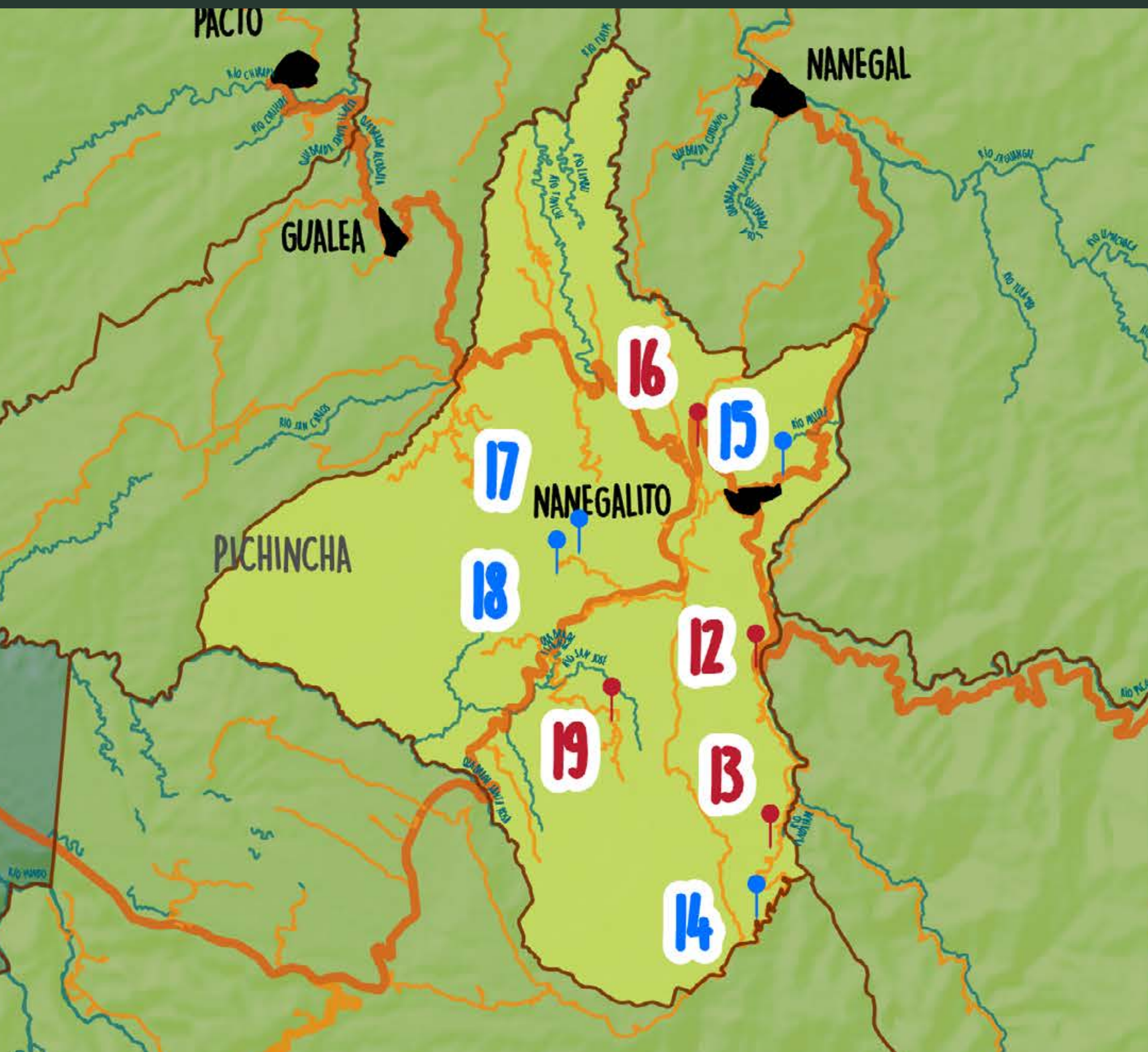
Foto: Richard Parsons, Bellavista Lodge



Foto: Museo de Sitio Tulipe

Cómo llegar en transporte público desde Quito

Desde el terminal de buses de la Ofelia se puede viajar con la cooperativa Otavalo, Minas o Flor del Valle. Desde el terminal de Carcelén también es posible con la cooperativa Kennedy, Aloag o San Pedrito. Estas cooperativas tienen otros destinos finales pero todas pasan por Nanegalito. Hay servicio diario con diferentes horarios durante todo el día hasta las 6 pm.



Haz clic en el número del mapa para ir a su ubicación exacta en Google Maps



INICIATIVAS REGENERATIVAS

- 14 BELLAVISTA CLOUD FOREST
- 15 CASA RUMISITANA
- 17 CHOCÓ 701
- 18 RESERVA INTILLACTA

SITIOS DE INTERÉS

- 12 RESERVA ALAMBI
- 13 TANDAYAPA BIRD LODGE
- 16 CAFÉ FRAJALES
- 19 REFUGIO PAZ DE LAS AVES

**Este mapa está georeferenciado. Es decir que las distancias entre carreteras, ríos, iniciativas son reales. Puedes aproximar el tiempo que te tomará llegar de un punto a otro.*



BELLAVISTA CLOUD FOREST LODGE



Vía antigua Nono-Mindo, Valle
Tandayapa Alta. Nanegalito

Quiénes son:

El Área Protegida Privada Bellavista tiene bajo conservación propia más de 400 hectáreas y también ayuda en la protección y conservación de otras áreas en el Valle de Tandayapa.

Como Lodge / Hostería se abrió en 1995 con la misión de "crear un espacio para la conservación activa del bosque nublado y ofrecer recreación educacional en un lugar de contemplación para visitantes de toda edad y de todo el mundo".

Contacto y reservaciones:

 **+593 99 416 5868**

info@bellavistacloudforest.com



FAUNA DEL
CHOCÓ



GASTRONOMÍA



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN

Servicios:

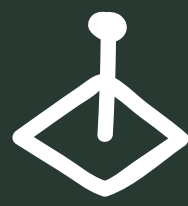
- Las instalaciones cuentan con habitaciones familiares, superiores dobles, estándar dobles, domo dobles y habitaciones con baño compartido.
- Se ofrece servicio de desayuno, almuerzo y cena.
- Se pueden realizar hasta tres visitas guiadas diarias y tours varios en la zona.
- Área de camping, cascadas y gran variedad de aves.

\$ \$ \$ \$

*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





CASA RUMISITANA

Km 1 vía a Nanegal. Nanegalito



Quiénes son:

Casa Rumisitana es una iniciativa familiar que inició en el año 2015 con el agroturismo, sin embargo, las actividades de producción de leche y café empezaron en 1995 y 2014 respectivamente, con la misión de crear un espacio propicio para que los visitantes participen de la vida rural y se concienticen sobre la importancia de la conservación de los recursos naturales y de la producción sostenible.

Contacto y reservaciones:

+593 998 374 248
+593 995 611 026

✉ agrorumisitana@hotmail.com



TURISMO RURAL



GASTRONOMÍA

Servicios:

-Tour del café con leche para compartir conocimientos y experiencias en temas como: producción de leche, cultivo de café de especialidad y agroturismo bajo criterios de sostenibilidad.

-Servicio de alimentación con productos cultivados en el huerto de la Casa.



*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





CHOCÓ 701

Finca Santa Fé, Km 63 1/2 via
Calacalí - Los Bancos. Nanegalito



Quiénes son:

El proyecto Chocó 701 inició en el año 2020, con el objetivo de brindar a las personas la opción de salir de la ciudad a desconectarse de la cotidianidad y conectarse con uno mismo.

Es así como se adecuó un loft house en medio de 80 hectáreas de bosque nublado, convirtiéndose en una prioridad el compromiso con el medio ambiente y realizar actividades económicas sostenibles.

Servicios:

- Hospedaje en el loft house
- Senderismo en 3 rutas diferentes hacia las cascadas o al río.
- Posibilidad de involucrarse en las actividades de la granja como el ordeño y la alimentación de las gallinas.
- Los huéspedes pueden adquirir un arbolito y sembrarlo, haciéndose partícipes del proceso de reforestación.

\$

Contacto y reservaciones:

 **+593 99 710 2435**

 **rburbano@itworks.ec**



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



TURISMO RURAL

*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





RESERVA INTILLACTA

Barrio Miraflores km 63,5
Vía Calacalí - Río Blanco. Nanegalito



Quiénes son:

La Reserva Intillacta fortalece la educación, conservación e investigación de la naturaleza en la Biorregión del Chocó Andino mediante actividades de ecoturismo y producción sostenible desde el año 2006.

Servicios:

- El Lodge de la Reserva tiene la capacidad para hospedar a 15 personas en habitaciones compartidas y privadas, las cuales cuentan con agua caliente y wifi, en un entorno de tranquilidad y belleza.
- Se ofrecen platos elaborados en su mayoría con productos frescos de las huertas y sistemas de producción sostenibles del lugar.

Contacto y reservaciones:



+593 984 798 986

+593 995 311 625



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



AVENTURA



FAUNA DEL
CHOCÓ



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO



GASTRONOMÍA

- Tour del canopy: un recorrido inolvidable por las copas de los árboles y por los proyectos de conservación y producción sostenible de la Reserva,
- Red de senderos y recorridos temáticos, como el tour de plantas alimenticias no convencionales y actividades de Bosque Escuela.

\$ \$ \$ \$

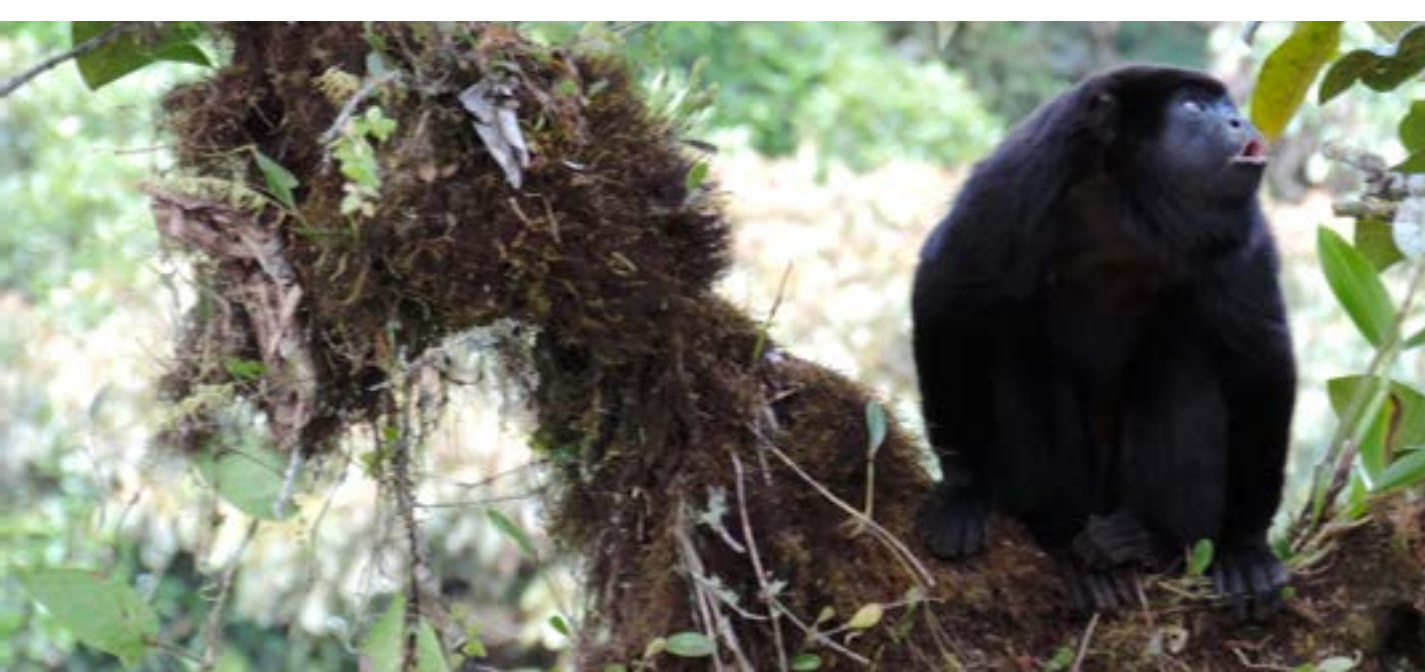


infotucanopy@gmail.com



*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





NANEGAL



Foto: Carolina Narváez



Foto: Denisse Merino, Cooperativa Santa Lucía



Foto: Maquipucuna Reserve & Ecolodge

DIVERSA

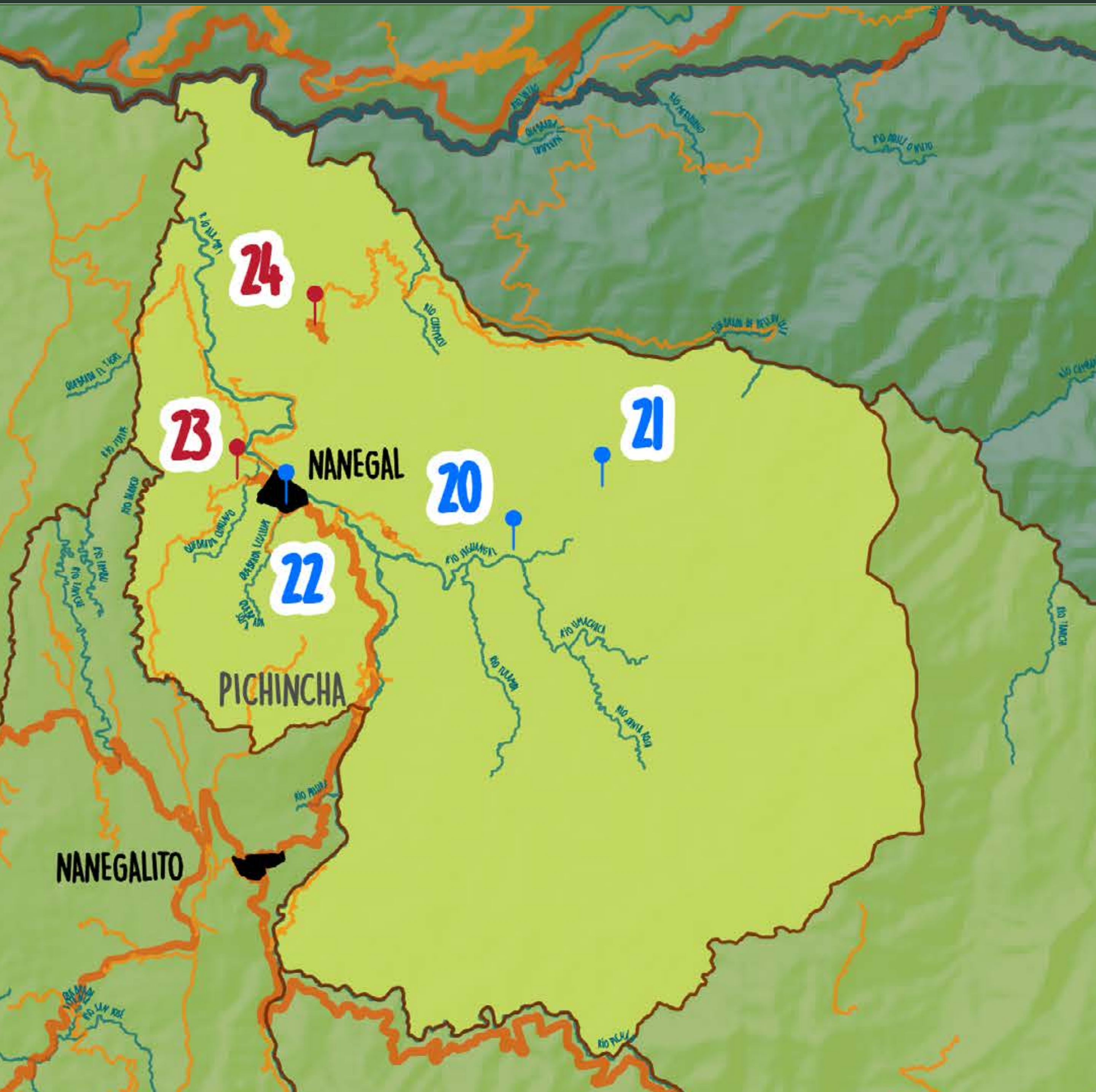
Ideal para descansar un fin de semana en donde se puede disfrutar la naturaleza en todo su esplendor.



Foto: Sarahi Tabuada

Cómo llegar en transporte público desde Quito

Desde el terminal de Carcelén salen buses diarios a Nanegal con la cooperativa San José de Minas. Los días sábados y domingos hay mayor frecuencia. Otra opción es llegar a Nanegalito y tomar una camioneta con la cooperativa Rumisitana (costo aproximado de 5 dólares)



Haz clic en el número del mapa para ir a su ubicación exacta en Google Maps



- ZONA URBANA
- VÍA AFIRMADA
- VÍA PAVIMENTADA
- VÍA PAVIMENTADA PRINCIPAL
- LÍMITE PROVINCIAL
- LÍMITE PARROQUIAL
- RÍOS

INICIATIVAS REGENERATIVAS

- 20 RESERVA MAQUIPUCUNA
- 21 COOPERATIVA SANTA LUCÍA
- 22 VIVENATOUR

SITIOS DE INTERÉS

- 23 GOOD COFFEE / CASCADA LA PIRAGUA
- 24 PUCARÁ DE PALMITOPAMBA

*Este mapa está georeferenciado. Es decir que las distancias entre carreteras, ríos, iniciativas son reales. Puedes aproximar el tiempo que te tomará llegar de un punto a otro.



MAQUIPUCUNA FUNDACIÓN, RESERVA Y ECOLODGE



Marianitas, Nanegal

Quiénes son:

La Fundación Maquipucuna es una ONG que desde 1988 trabaja por la conservación de los bosques del Chocó Andino a través del establecimiento y apoyo a áreas privadas y comunitarias de conservación, ecoturismo, educación ambiental, investigación científica y desarrollo económico sostenible. El Ecolodge Maquipucuna, que opera desde 1989, está ubicado en la zona de restauración de la Reserva Maquipucuna y sus ingresos financian la conservación de las 5670 hectáreas de la misma, además de otros programas de conservación de la Fundación.

Contacto y reservaciones:

 **+593 982 721 222**

 **info@maquipucuna.org**

 **www.maquipucuna.org**



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



AVENTURA



FAUNA DEL
CHOCÓ



GASTRONOMÍA



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO



TURISMO RURAL

Servicios:

- Más de 30 km de senderos, avistamiento de aves todo el año y avistamiento de osos andinos, debido a que en los últimos 12 años se han avistado más de 40 osos andinos, que se congregan cada año para alimentarse de las frutas de los aguacates silvestres.

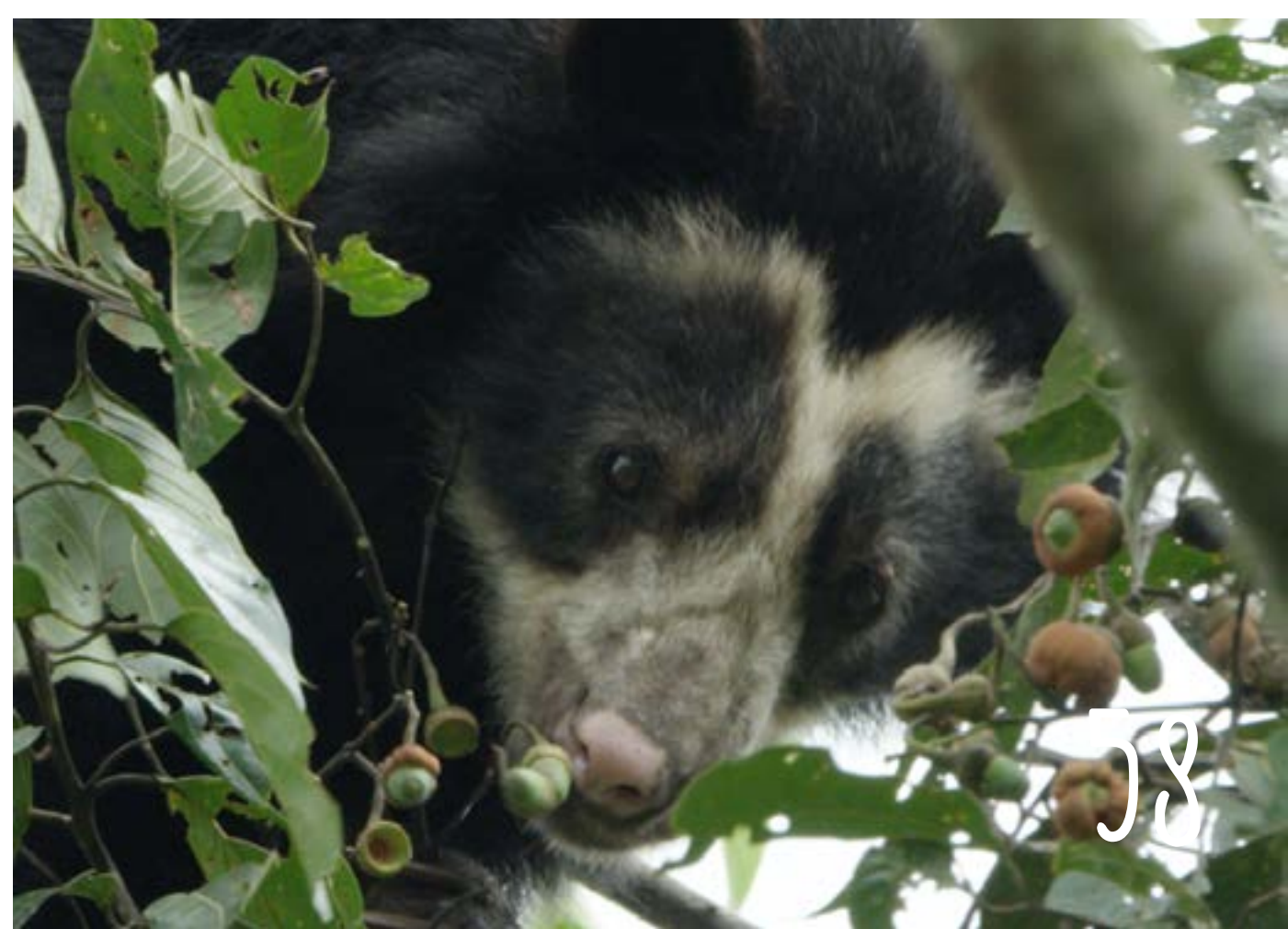
- Se brinda servicio de alojamiento, alimentación y guianza.

\$ \$ \$ \$

Atienden en idioma:



*Con medidas de bioseguridad reglamentarias





SANTA LUCÍA

COOPERATIVA DE
CONSERVACIÓN Y
DESARROLLO COMUNITARIO
SUSTENTABLE



Av. Kennedy S/N, Barrio la Delicia,
Nanegal

Quiénes son:

Es una cooperativa comunitaria que ha venido impulsando actividades de desarrollo local sostenible desde el año 2000, con el fin de mejorar la calidad de vida de sus socios, a través de la creación de trabajo y beneficios por medio de una empresa de ecoturismo bien organizada que permita conservar el bosque nublado, además de recuperar las áreas que han sido deforestadas a causa de las actividades extractivas practicadas en el pasado.

Contacto y reservaciones:

☎ 02 2157 242

📞 +593 985 014 214

✉ santaluciaecuador@gmail.com

🔗 www.santaluciaecuador.com



Servicios:

- Se puede realizar caminatas diurnas y nocturnas en el bosque nublado, observación de flora y fauna, baño en las pozas y cascadas, aprender sobre la historia, vivir la experiencia de hacer panela de manera tradicional, visitar el columpio gigante, hablar con el biólogo residente acerca del proyecto de monitoreo de mamíferos y voluntariado.

- Se ofrece servicio de hospedaje en el ecolodge y sus cabañas, servicio de alimentación para desayuno, almuerzo y cena, y un guía local cada día.

\$ \$ \$ \$

Atienden en idioma:



*Con medidas de bioseguridad reglamentarias





VIVENATOUR

Av. Kennedy S1-259, Nanegal



Quiénes son:

Vivenatour es una organización que permite que las personas conozcan la naturaleza y la biodiversidad del Chocó Andino a través de experiencias vivenciales con la comunidad del territorio, mientras se promociona, oferta y contribuye con los emprendimientos de la población local que se basan en un desarrollo sostenible.

Contacto y reservaciones:

 **+593 99 661 5947**

 **vivenatour@gmail.com**



TURISMO RURAL



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



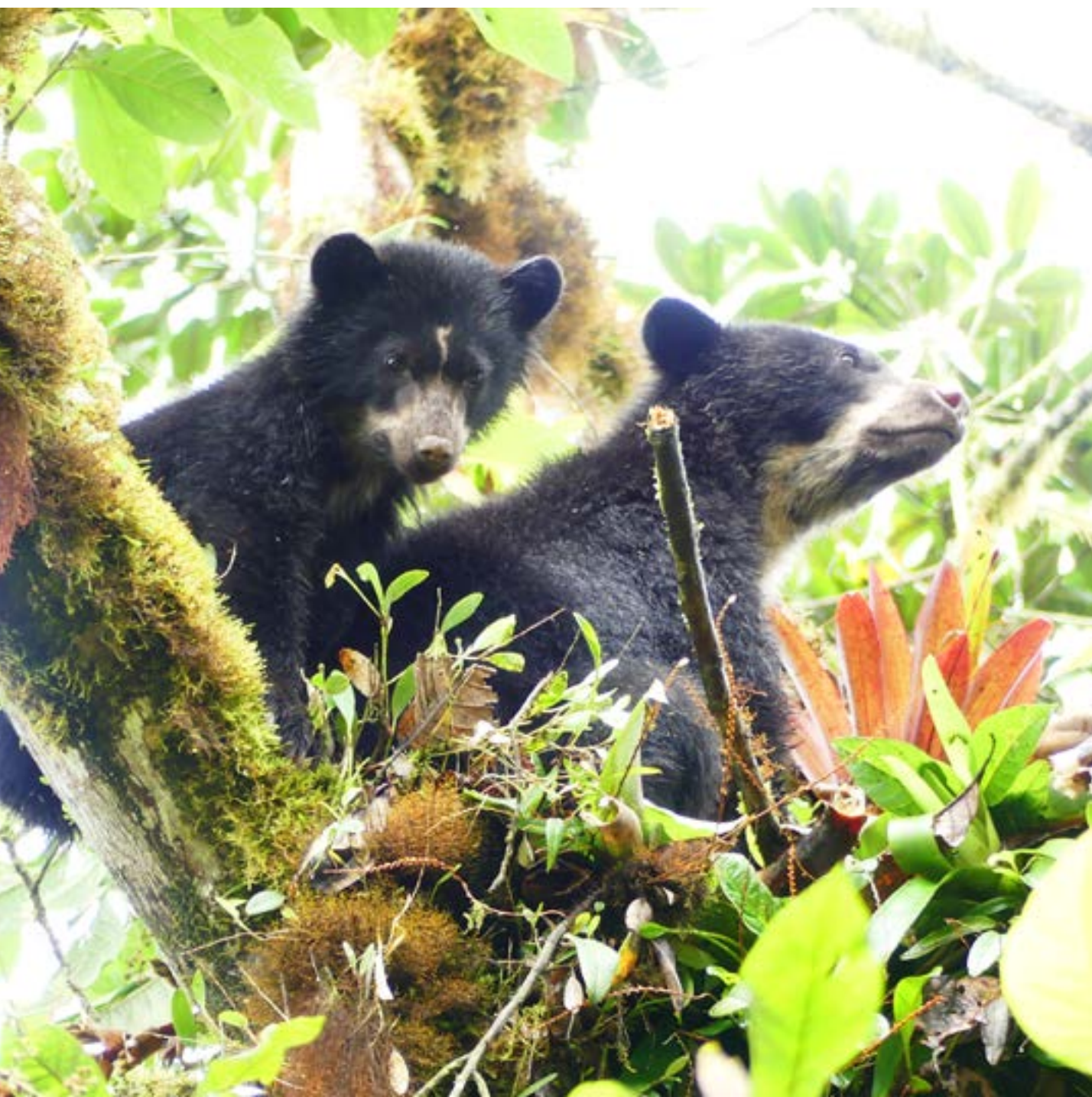
FAUNA DEL
CHOCÓ

Servicios:

La Agencia de Viajes Vivenatour ofrece servicio de transporte, alojamiento, alimentación y guianza, además de tours diarios y tours de varios días en el Chocó Andino, así como también, paquetes turísticos en diferentes puntos del Ecuador.

\$ \$

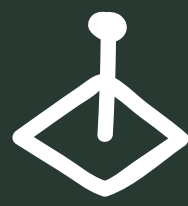
*Con medidas de bioseguridad reglamentarias





GUALEA





ARQUEOLOGÍA

En Gualea se encuentran vestigios arqueológicos, pues antiguamente fue uno de señoríos del pueblo Yumbo y un punto principal para el comercio y administración de este pueblo ancestral.



Foto: Lisbeth Lloré



Foto: Jhanela Calvachi

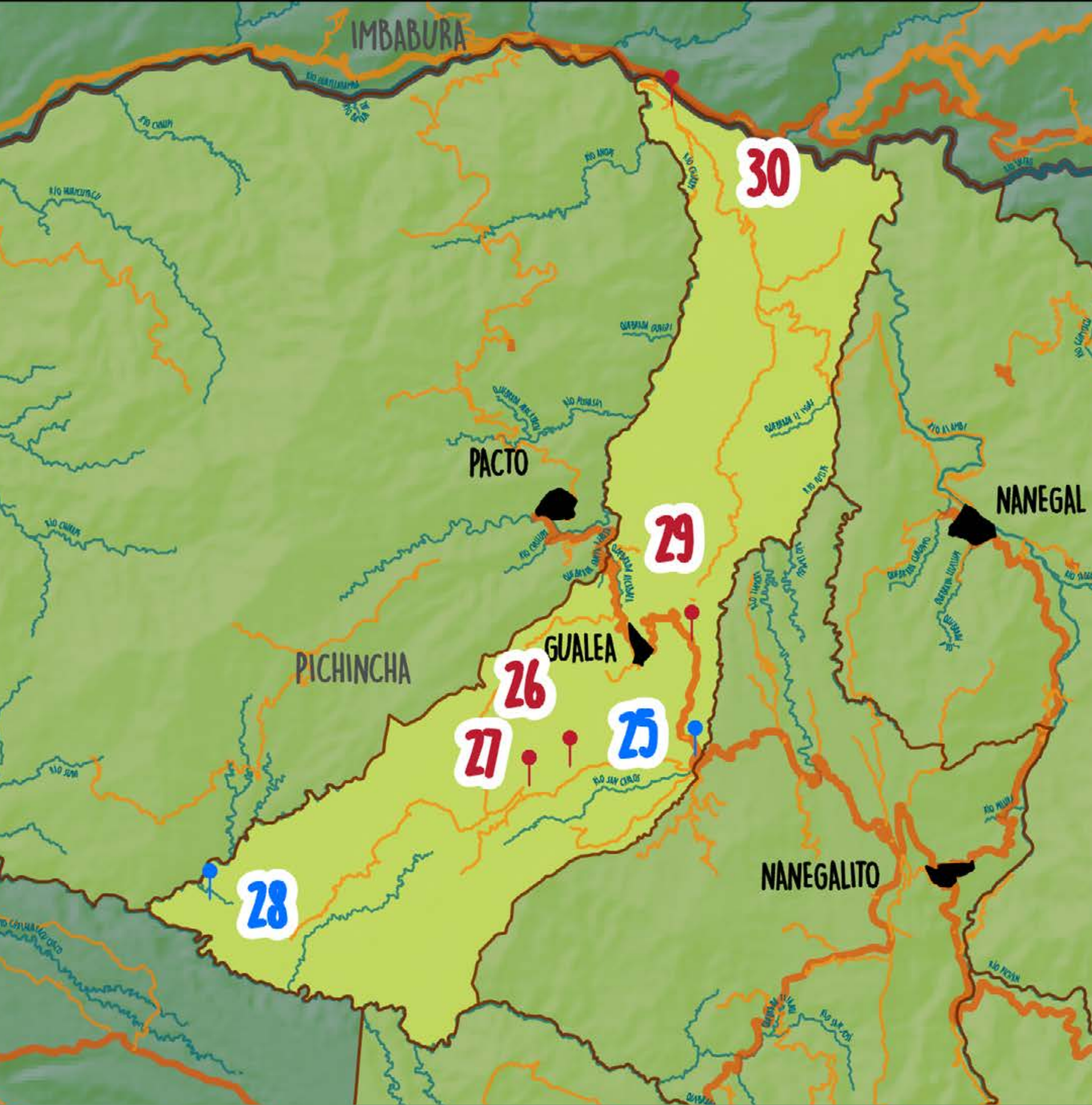
RÍOS Y CASCADAS

El territorio se caracteriza por su particular geografía, como una zona de transición entre los Andes y la Costa. Su clima subtropical ha dado origen a varios ríos y cascadas. Varios emprendimientos comunitarios aprovechan la riqueza de la zona de una manera sostenible.

En la actualidad Gualea se conforma por diez barrios, siendo sus principales actividades económicas la agricultura y ganadería, donde se destaca el cultivo de caña de azúcar.

Cómo llegar en transporte público desde Quito

Desde el terminal de buses de la Ofelia se puede viajar con la cooperativa Otavalo o San José de Minas hacia Gualea. No hay muchos turnos diarios por lo que se recomienda informarse antes de los horarios disponibles.



Haz clic en el número del mapa para ir a su ubicación exacta en Google Maps



- ZONA URBANA
- VÍA AFIRMADA
- VÍA PAVIMENTADA
- VÍA PAVIMENTADA PRINCIPAL
- LÍMITE PROVINCIAL
- LÍMITE PARROQUIAL
- RÍOS

INICIATIVAS REGENERATIVAS

- 25

COMPLEJO TULIPE
- 28

UN POCO DEL CHOCÓ

SITIOS DE INTERÉS

- 26

CASCADA DEL RÍO CRISTAL
- 27

CASCADA LOS DRAGOS
- 29

ASOC. DE TURISMO EL GUALEANITO
- 30

CUEVA DE LOS TAYOS

*Este mapa está georeferenciado. Es decir que las distancias entre carreteras, ríos, iniciativas son reales. Puedes aproximar el tiempo que te tomará llegar de un punto a otro.



INSTITUTO METROPOLITANO DE PATRIMONIO COMPLEJO ARQUEOLÓGICO

TULIPE



Instituto Metropolitano de
PATRIMONIO

Km 60 de la vía Calacalí – La Independencia . Desviarse por la vía La Armenia - Pacto, 9 km hasta Tulipe, siguiendo la vía asfaltada. Parroquias Nanegalito y Gualea.

Quiénes son:

El Complejo Arqueológico Tulipe cuenta con un museo de sitio donde muestra el proceso de ocupación humana del Noroccidente de Pichincha a lo largo de 10.000 años. Su evidencia arqueológica in situ, cuenta con un centro ceremonial conformado por siete estructuras hundidas, terrazas, canales y una fuente; todo elaborado con piedra de río. El complejo fue aprovechado por Yumbos e Incas, principalmente con fines rituales, astronómicos, educativos y festivos; donde el agua es el principal elemento de uso. Somos un museo que brinda servicios de calidad y calidez para personas de la diversidad sexo-genérica.

Contacto y reservaciones:

+593 980 542 967

 **+593 960 660 603**

+593 984 671 100

 **+023 629 605**



ARQUEOLOGIA
Y HERENCIA CULTURAL



ECOTURISMO Y
CONSERVACION



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO

Servicios:

Talleres y campamentos vacacionales. Recorridos arqueológicos y de identificación de flora y fauna nativa en senderos y orquideario. Se ofrecen actividades culturales con grupos de danza locales o regionales, rituales ancestrales de purificación y agradecimiento . Área de exposición y venta de productos de artesanos locales. Oferta de talleres educativos.



*Con medidas de bioseguridad reglamentarias



reservastulipeimp@gmail.com

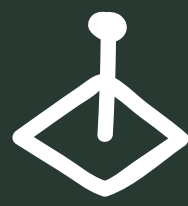


www.patrimonio.quito.gob.ec



Atienden en
idioma:





UN POCO DEL CHOCÓ

Las Tolas via Ayapi/Pachijal, Barrio El Copal. Gualea



Quiénes son:

Fue fundado en el 2008 y es un proyecto privado de conservación en el ACUS Pachijal, el cual consiste en una reserva natural de 15 hectáreas y una estación biológica, en donde la reserva contribuye a la conservación del hábitat amenazado del Chocó Andino y la estación biológica promueve la educación y la investigación con la misión de servir a la comunidad ecuatoriana e internacional.

Contacto y reservaciones:

 **+593 985 407 450**

 **unpocodelchoco@gmail.com**

 **www.unpocodelchoco.com**



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



FAUNA DEL
CHOCÓ

Servicios:

- Se brinda educación práctica en biología y se desarrollan actividades ecoturísticas y educativas para todas las edades. El amplio sistema de senderos permite a los visitantes explorar el bosque y conocer algunas de sus 280 especies de aves, convirtiéndose en un lugar ideal para los amantes de la naturaleza.

- Se ofrece servicio de alojamiento, alimentación, guianza, observación de aves especializada, cursos de ornitología, monitoreo y anillamiento de aves, y cursos de ecología tropical.

\$\$\$

*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

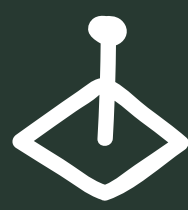
Atienden en idioma:





PACTO





La parroquia de Pacto fue fundada en el año de 1936. El origen de su nombre se remonta al “pacto” de no agresión planteado durante la etapa de confrontación entre liberales y conservadores por la toma del gobierno nacional.

Pacto se caracteriza por la panela, la caña de azúcar, cacao, café, pitahaya y cítricos, así como por el cultivo de plátano, yuca, guayaba y diferentes verduras, por su situación geográfica posee una gran biodiversidad y atractivos turísticos.



Foto: Finca Yakunina



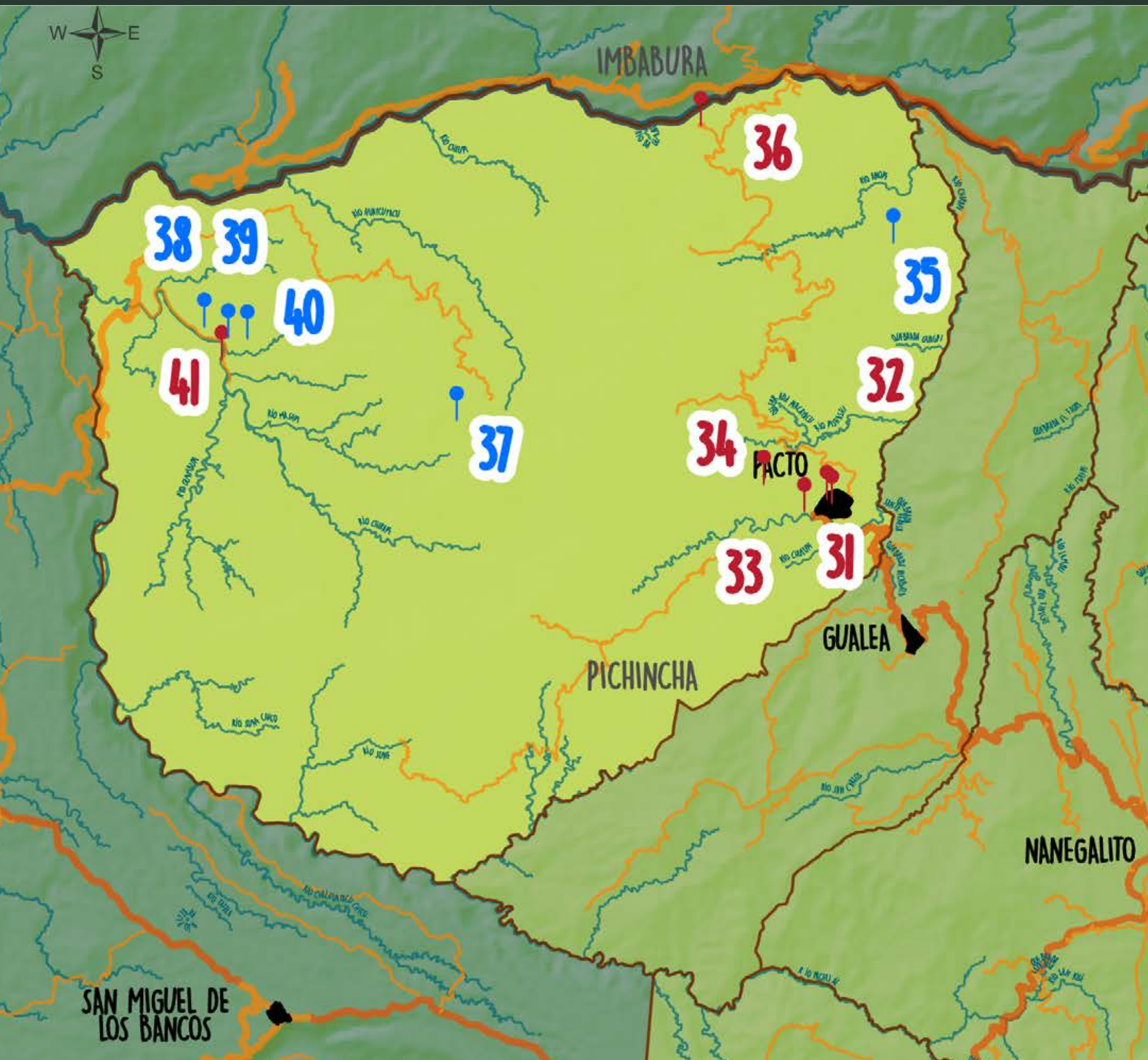
Foto: Magaly García

Cómo llegar en transporte público desde Quito

Desde el terminal de buses de la Ofelia se puede viajar con la cooperativa Otavalo o San José de Minas hacia Pacto. No hay muchos turnos diarios por lo que se recomienda informarse antes de los horarios disponibles.

Para llegar a Mashpi

Puedes tomar un bus que pase por San Miguel de Los Bancos (casi todos los que van a Esmeraldas) y desde ahí, tomar un taxi o camioneta.



Haz clic en el número del mapa para ir a su ubicación exacta en Google Maps



■ ZONA URBANA — VÍA AFIRMADA — VÍA PAVIMENTADA — VÍA PAVIMENTADA PRINCIPAL
— LÍMITE PROVINCIAL — LÍMITE PARROQUIAL — RÍOS

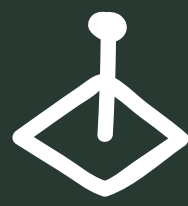
INICIATIVAS REGENERATIVAS

- 35** FINCA Y RESERVA MORGENBRISE
- 37** RESERVA MASHPI AMAGUSA
- 38** RESERVA MASHPI SHUNGO/ MASHPI CHOCOLATE
- 39** CHONTALOMA RESERVA
- 40** FINCA YAKUNINA

SITIOS DE INTERÉS

- 31** LA CAÑITA
- 32** MAJAGUA
- 33** CASCADA EL GALLITO DE LA PEÑA
- 34** TURISMO RURAL PACTOLOMA
- 36** TURISMO RURAL SAGUANGAL
- 41** ASOC. DE TURISMO RÍO MASHPI

*Este mapa está georeferenciado. Es decir que las distancias entre carreteras, ríos, iniciativas son reales. Puedes aproximar el tiempo que te tomará llegar de un punto a otro.



FINCA Y RESERVA MORGENBRISE

Paraíso-La Florida. Pacto

Quiénes son:

La Finca y Reserva Morgenbrise es un proyecto de conservación que se inició en el 2015 y comprende 260 hectáreas. Entre los objetivos están: conservar el bosque por ser el hogar de muchas especies de flora y fauna, y trabajar en conjunto con la Fundación Mingai para desarrollar en la zona sus propuestas de salud, educación ambiental y primeros auxilios.

Contacto y reservaciones:

 **+593 984 463 409**

 **info@morgenbrise.org**

 **www.morgenbrise.org**



Servicios:

En las instalaciones se puede realizar: voluntariado, investigación científica, cursos y talleres de primeros auxilios en áreas remotas, producción y venta de productos orgánicos de excelente calidad, talleres de agroecología y permacultura, viajes en bicicleta, visitas a una fábrica de panela, caminatas al río y observación de flora y fauna.

- Se dispone de 8 habitaciones, equipadas con una litera de 2 plazas y 1 plaza arriba, 2 baños compartidos con agua caliente, una terraza con sillones colgantes, cocina y comedor.

\$ \$ \$ \$

*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





RESERVA MASHPI AMAGUSA



Sector Amagusa, vía Pacto -Guayabillas,
Pacto

Quiénes son:

Es un proyecto familiar puesto en marcha desde hace 6 años con la misión de conservar las aves endémicas de la biorregión del Chocó Andino, recuperar la flora y fauna de la zona, y regenerar las fuentes de agua que alimentan al Río Mashpi.

Contacto y reservaciones:

 **+593 981 183 057**
+593 983 217 713

 **sergioreseramagus@gmail.com**

 **www.mashpi-amagusa-reserve.com**



FAUNA DEL
CHOCÓ



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN

Servicios:

- En la Reserva Mashpi Amagusa se puede realizar: observación de aves, senderismo, caminatas hacia las cascadas y caminatas nocturnas.

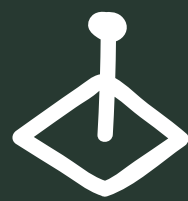
- Se ofrece servicio de restaurante, un área de camping y un columpio.

\$

Atienden en idioma: 

*Con medidas de bioseguridad reglamentarias





MASHPI CHOCOLATE ARTESANAL Y RESERVA MASHPI SHUNGO



Vía a San José de Mashpi
(3,5 km de la Y). Pacto

Quiénes son:

En la búsqueda de generar un ambiente sano y sostenible en el Chocó Andino, hace más de 10 años se decidió crear sistemas regenerativos de agricultura orgánica para restaurar áreas degradadas, rescatando al cacao nacional de aroma fino, uno de los mejores cacaos del mundo. "Creemos que la permacultura brinda herramientas que nos permiten transformar la sociedad, de manera que se pueda vivir con justicia entre humanos y demás seres que habitan este planeta".

Contacto y reservaciones:

+593 983 160 122
+593 968 079 900
+593 967 731 489

✉ contact@chocomashpi.com

🔗 www.chocomashpi.com



*Con medidas de bioseguridad reglamentarias



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



FAUNA DEL
CHOCÓ



TURISMO RURAL



GASTRONOMÍA



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO

Servicios:

- Aprender sobre el manejo de los cultivos del cacaotal agroecológico, la post cosecha y la elaboración del chocolate en compañía de un guía.
- Degustaciones y compras de productos derivados del cacao.
- Gestión del servicio de alojamiento y alimentación en hospedajes comunitarios y/o en la zona de camping de la comunidad,
- Espacios para realizar investigación creativa, talleres para productores y estudiantes, tanto dentro del bosque como en los espacios de experimentación con prácticas regenerativas.

\$\$\$

Atienden en idioma:





CHONTALOMA RESERVA



Mashpi. Pacto

Quiénes son:

Es un proyecto independiente de conservación ambiental y restauración ecológica, con 10 hectáreas de extensión, una diversidad de hábitats, cercano al río Mashpi y otras fincas regenerativas. Chontaloma es el lugar ideal para los/las amantes de la naturaleza, investigadores, estudiantes y voluntarios interesados en la conservación de la vida silvestre y el desarrollo sostenible.

Contacto y reservaciones:

 **+593 997 813 511**

 **payty20@hotmail.com**



ECOTURISMO Y
CONSERVACIÓN



GASTRONOMÍA



FAUNA DEL
CHOCÓ



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO

Servicios:

- Hospedaje en Casita Chontaloma, rodeada por jardines, parcelas agroforestales y bosque nativo.
- Ciclismo de montaña, caminatas por senderos ecológicos y hacia las cascadas, observación de aves, tubing, kayak, y más.
- Servicio de alimentación: combinación italoesmeraldeña para desayunos, almuerzos y cenas, usando mayoritariamente productos de la finca.
- Producción de mermeladas, frutas deshidratadas, aceites, vinagres y artesanías.

\$ \$

*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





FINCA YAKUNINA

Mashpi, Pacto



Quiénes son:

Yakunina es una finca regenerativa orientada a la educación en permacultura y a la práctica de agricultura regenerativa. También se enfoca en la regeneración de las áreas degradadas de la finca mediante principios de restauración ecológica y agroforestería, generando espacios de aprendizaje.

Contacto y reservaciones:

 **+593 984 935 500**

 **info@yakunina.com**

 **www.yakunina.com**



Servicios:

- Alojamiento en una cabaña sencilla
- Alimentación
- Vivencias en permacultura
- Actividades de finca, caminatas y degustación de productos de la finca.

\$ \$ \$ \$



EDUCACIÓN
INVESTIGACIÓN Y
VOLUNTARIADO



GASTRONOMÍA



TURISMO RURAL

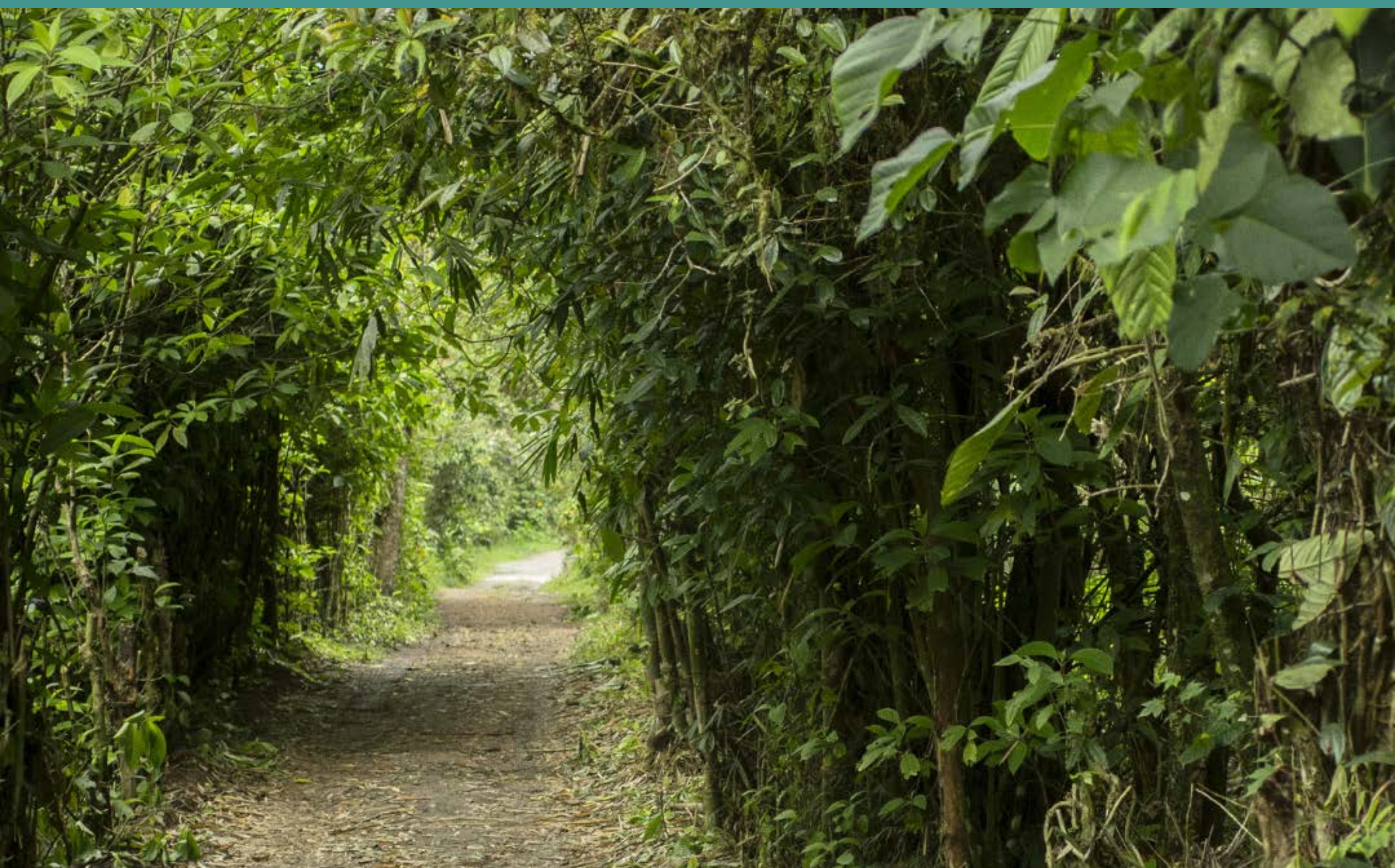
*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





MINDO



Fotos: Diego Recalde



CAPITAL MUNDIAL DE LAS AVES

Reconocida como la “capital mundial de las aves”, Mindo se ubica dentro de la Reserva de la Biosfera del Chocó Andino. Por sus características naturales y al ubicarse en las estribaciones occidentales de la cordillera de los Andes, fue declarada como la primera IBA (Área de Importancia para las Aves) y este es su principal atractivo.



LA MÁS VISITADA DEL CHOCÓ ANDINO

En los últimos años, se ha diversificado su oferta de alojamiento, alimentación y recreación. Se ha convertido en el lugar más visitado de la región, así mismo, sus actividades turísticas y recreativas han pasado del avistamiento de flora y fauna, hacia las actividades de aventura e inclusive el agroturismo y turismo vivencial.



Fotos: Diego Recalde

Cómo llegar en transporte público desde Quito

Desde el terminal de buses de la Ofelia se puede tomar bus con la cooperativa Flor del Valle, directo hacia Mindo. Hay buses de lunes a domingo desde las 8 am hasta las 16 pm aproximadamente.



Haz clic en el número del mapa para ir a su ubicación exacta en Google Maps



- | | | | |
|---|---|---|---|
|  ZONA URBANA |  VÍA AFIRMADA |  VÍA PAVIMENTADA |  VÍA PAVIMENTADA PRINCIPAL |
|  LÍMITE PROVINCIAL |  LÍMITE PARROQUIAL |  RÍOS | |

INICIATIVAS REGENERATIVAS

-  RESERVA SACHA URCU
-  THE FOOD STUDIO

SITIOS DE INTERÉS

-  CASCADA DEL RÍO NAMBILLO
-  SANTUARIO DE LAS CASCADAS DE MINDO

*Este mapa está georeferenciado. Es decir que las distancias entre carreteras, ríos, iniciativas son reales. Puedes aproximar el tiempo que te tomará llegar de un punto a otro.



RESERVA SACHA URCO

Vía a Cunuco km 6,5. Mindo



Quiénes son:

Es un refugio de naturaleza creado en 1999 para promover la eco filia con la vida silvestre y las prácticas sostenibles. También funciona un sitio de investigación para la restauración ecológica, conservación y granja de permacultura desde 2016, además de un ecolodge operando desde 2019. Así mismo, se promueve una cultura alimentaria sana, basada en nuestras propias producciones orgánicas: desde vegetales y frutas, hasta quesos mozzarella y carne orgánica de aves y cerdos de libre pastoreo.

Contacto y reservaciones:

+593 981 931 685

www.mindosachaurcolodge.com

B. 



Servicios:

- Se ofrecen tours con alojamiento, alimentación y guía especializado.

\$\$\$ \$

- Productos orgánicos como: quesos mozzarella, carne de cerdo de libre pastoreo, carne de pollo de libre pastoreo, botellas de kombucha, vegetales y hasta canastas completas personalizadas.

Atienden en idioma:





THE FOOD STUDIO

Vicente Aguirre y Marquez de Solanda,
Mindo



Quienes son:

Durante más de 10 años hemos recorrido el Ecuador conociendo su agro biodiversidad y cocinándola. En nuestro restaurante, como laboratorio y durante nuestras exploraciones gastronómicas unimos la estética, nuestro conocimiento sobre sistemas alimentarios locales, agricultura y gastronomía gourmet.

Creemos y cumplimos los principios y valores de las comunidades de comercio justo y del movimiento de slow food.

Contacto y reservaciones:

 **+593 99 911 1410**

 **www.thefoodstudio.com**



GASTRONOMÍA



AGRICULTURA



CULTURA RURAL

Servicios:

- Restaurante de cocina de autor basada en productos no tradicionales que se cultivan en fincas agrodiversas y bosques comestibles.

\$ \$

- Exploraciones gastronómicas a agricultores/as, diseñadas a medida

- Exploraciones alimentarias educativas relacionadas a la gastronomía, la agricultura, y la promoción de sistemas alimentarios locales.

\$ \$ \$

*Con medidas de bioseguridad reglamentarias

Atienden en idioma:





CONSEJOS

QUÉ TRAER AL CHOCÓ ANDINO

TIPS' ECO

MÚSICA PARA EL VIAJE





QUÉ TRAER AL CHOCÓ ANDINO

EN GENERAL

- Zapatos y ropa cómodos
- Gorra o sombrero
- Bloqueador solar
- Terno de baño
- Chompa impermeable
- Tomatodo con agua
- Documentos personales
- Medicinas en caso de requerirlo

RECOMENDADOS

- Cámara de fotos o tu celu, para la selfie de recuerdo
- Binoculares para ver fauna y flora
- Guías de flora y fauna
- Botas de caucho

PARA SER VIAJERO/A ECO—CONSCIENTE

- Recipiente con tapa por si te antojas de comida para llevar
- Bolsas reusables para compras.
¡Siempre ayudan!
- Cubiertos reutilizables (por si te antojas de algo en el camino)
- Procura llevar tu propio repelente natural sin químicos para proteger las fuentes de agua



TIPS' ECO

- Evita usar repelente comercial, sobretodo si vas a estar en contacto con ríos, pozas o cascadas. Puedes hacer tu propio repelente natural.
- Si estas en un sendero procura no hacer ruido para disfrutar de los sonidos del bosque. Podrías tener gratos encuentros.
- La flora, fauna o minerales son parte del ecosistema, déjalos donde pertenecen. La selfie es un buen recuerdo.
- Evita generar desechos. Si los generas, llévalos contigo de vuelta
- Si encuentras desechos en la ruta, recógelos. Todos los seres del bosque te lo agradecemos mucho.



MÚSICA DEL CHOCÓ PARA ACOMPañAR EL VIAJE

SON DEL MONTE

la malamaña



PACHIJAL

la malamaña



EL KIYUYO

la malamaña



SOL DEL CHOCÓ

metissage



CREANDO JUGANDO

metissage



SESIONES AL NATURAL

inConcerto

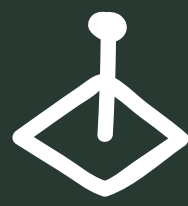




SERVICIOS

GUÍAS LOCALES Y TRANSPORTE

NÚMEROS DE EMERGENCIA



GUÍAS LOCALES Y TRANSPORTE

Alejandro Solano

+593 967 731 489

Guía naturalista, especialista en aves,
zona Noroccidental - Mashpi

Andrés Molina

+593 985 714 465

Guía Naturalista Nanegal

Arturo Falchi

+593 968 760 597

Biólogo, especializado en conservación,
restauración ecológica y agricultura
regenerativa. Mashpi y alrededores.

Cristhian Cifuentes

+593 958 978 268

Guía naturalista

Dario Hipo

+593 988 925 840

Guía naturalista, especialista en aves,
zona Nono /Tandayapa / Nanegalito,
Mindo

Edwin Patricio Oña

+593 987 462 662

Guía local con especialidad en
orquideología y biología general básica

Enri Valencia

+593 999 538 535

Transporte - Mashpi

Fausto Bastidas

+593 997 300 604

Transporte - Mindo

Fernanda Patiño

+593 987 799 171

Guía naturalista, especialista en aves -
Mindo

Flor Angélica Sánchez

+593 980 542 967

Guía local con conocimientos sobre las
plantas nativas útiles del Noroccidente
del IMP

Flor Castillo

+593 997 681 008

Servicio de alimentación - Mashpi

Galindo Parra

+593 983 693 821

Guía Local Yunguilla



Germán Collaguazo

+593 999 541 537

Transporte - Yunguilla

Graciela Santos

+593 996 615 947

Guía Naturalista Nanegal

Gregory Jiménez

+593 960 660 603

Guía local del Chocó Andino - Guía nacional de Turismo

Holger Beck

+593 961 712 856

Guía Naturalista Nanegal

Iván Castillo

+593 960 152 277

Transporte - Nanegal

Johan Luna

+593 984 235 337

Guía Nacional de turismo

Jonny Luna

+593 985 328 572

Transporte y observación de aves

Jorge Luna

+593 994 888 952

Transporte

Jose Vasquez

+593 993 550 603

Guía Local Mashpi

Julio Ayala

+593 969 352 850

Guía Naturalista Nanegal

Kleber Armijos

+593 989 441 955

Transporte y coordinación de actividades en San Francisco de Pachijal

Luis Panama

+593 997 892 484

Guía naturalista, especialista en aves, zona Nono /Tandayapa / Nanegalito, Mindo

Luis Tandaglla

+593 984 656 493

Guía local - Nanegalito



Nicole Büttner

+593 985 407 450

Guía naturalista y de aves certificada por el Ministerio de Turismo

Nina Duarte

+593 995 311 625

Profesora con conocimientos sobre las plantas nativas útiles del Noroccidente

Oswaldo Milinga

+593 989 098 550

Transporte - Nanegalito

Patricio Rosero

+593 981 255 080

+593 960 974 904

Transporte - Pacto Centro

Pedro Manzaba

+593 999 677 521

Guía naturalista, especialista en aves - Mindo

Rosa Chimpatasi

+593 968 126 687

Pululahua Travel - Calacalí

Sandra Patiño

+593 967 996 256

Guía naturalista, especialista en aves - Mindo



NÚMEROS DE EMERGENCIA

El número centralizado para emergencias en Ecuador es

911

A través de ese número toman tu solicitud y redirigen rápidamente a las personas más adecuadas para ayudarte.

De todos modos, para emergencias leves puedes comunicarte a estos centros de salud:

Hospital de Nanegalito	+593 2 2116376
Centro de salud Saguangal	+593 2 2866526
Centro de salud Calacalí	+593 2 2306267
Centro de salud Nono	+593 2 2276608
Centro de salud Pacto	+593 2 2176094
Centros de salud Nanegal	+593 2 2157081
Centros de salud Gualea	+593 2 2869801
Servicio de grúas Nanegalito	+593 99 250 9666



CRÉDITOS

Autores: Ronald Torres¹, Walter Ocaña², Roberto Carrillo²

Concepto gráfico, ilustraciones y diagramación: Daniela Borja Kaisin

Evaluación de prácticas y gastronomía: Claudia Rivera

Elaboración de mapas: Francis Baquero – CONDESAN

Apoyo en Diagramación: Jéssica Martínez y Vanessa Jaramillo

Apoyo en recopilación y sistematización de información: Belén Andrade

Aportes en Turismo Histórico y Cultural: Gregory Jiménez y Andrés Mosquera

Aportes en sección Fauna en el Chocó Andino: Alejandro Solano

Aportes en sección de música: Edgar Granda

Música para viajar: Orquesta La Mala Mañana, Grupo Metissage, InConcerto

Información sobre bicirutas: Gerson Arias – Quito Turismo

Agradecemos a las iniciativas regenerativas del Chocó Andino por haber facilitado información y haber integrado este proceso de construcción colectiva

¹ FUNDACIÓN IMAYMANA

Km 63,5 Vía Calacalí – La Independencia
Nanegalito, Quito, Ecuador
info@fundacionimaymana.org
www.fundacionimaymana.org
Teléfono: +593 (0) 987593560

² TURISMO Y CONSERVACIÓN

Nicolás Aguilera S6-573 y María Escobar,
Quito, Ecuador
w.ocana@turismoyconservacion.org
r.carrilloflores@turismoyconservación.org
Teléfonos: +593 (0)984185075 /
+593 (0) 97 899 4565

Cómo citar esta obra: R. Torres, W. Ocaña, R. Carrillo. 2021. Guía de Turismo Consciente y Regenerativo del Chocó Andino. Proyecto Factorías del Conocimiento en la Mancomunidad del Chocó Andino, Ecuador. Fundación Imaymana & Turismo y Conservación. Quito - Ecuador.

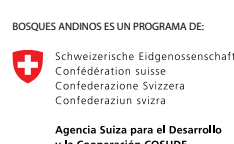
La Guía de Turismo Consciente y Regenerativo del Chocó Andino ha sido realizada con el apoyo del Proyecto Factorías del Conocimiento para el Desarrollo Sostenible en la Mancomunidad del Chocó Andino, Ecuador. Proyecto financiado por la Agencia Extremeña de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AEXCID) y ejecutado por la Asociación de Universidades Populares de Extremadura (AUPEX) y Fundación Imaymana.



PROYECTO FINANCIADO POR:



EJECUTADO POR:





¡GRACIAS!

Si te gustó, ¡comparte esta guía!

Descárgala en www.fundacionimaymana.com/publicaciones