

Jóvenes y agroecología



Alfredo Guamaní Pallo
Red de Jóvenes del Chocó Andino
14 de septiembre 2026

Resumen: Las Coaliciones Agroecológicas están compuestas por una multiplicidad de actores que aportan a las transformaciones, en ese sentido, las juventudes desde sus particularidades contribuyen con renovadas iniciativas a este propósito. A continuación, queremos dejarles con la historia de Alfredo Guamaní Pallo, uno de los fundadores de la Red de Jóvenes del Chocó Andino en Ecuador, quien nos cuenta el camino de la red por la defensa de vida y las juventudes en territorios donde la alimentación se consolida como un mecanismo para la unidad, la resistencia y el cambio.

¿Cuéntanos algo de tí Alfredo?

Soy Alfredo Guamaní Pallo, cocinero, gestor comunitario y promotor de turismo sostenible con profundo arraigo de la parroquia de Calacalí, la más antigua del Distrito Metropolitano de Quito. Co – fundador de la Red de Jóvenes del Chocó Andino, propietario de **El Patio – Cocina del Chocó Andino**, un restaurante reconocido por su propuesta de innovación culinaria basada en ingredientes locales, prácticas agroecológicas y narrativas que conectan la cocina con el territorio, la memoria y la identidad.

Con una mirada integral he desarrollado desde el espacio gastronómico varios proyectos sociales y culturales que integran la cocina como herramienta de transformación social. Entre ellos destaca **“Sembrando Conocimiento”**, una propuesta educativa que ofrece clases de cocina a niños de las escuelas públicas rurales de la bio región del Chocó Andino, fomentando el aprendizaje del valor de los alimentos, el respeto a la tierra y el trabajo colectivo desde edades tempranas.

La apuesta es por una gastronomía inclusiva y **sensorial**, en ese sentido se ha impulsado también experiencias como: **“Sensorial”**, donde personas no videntes lideran degustaciones gastronómicas, invitando a los comensales a descubrir los alimentos desde los sentidos del olfato, gusto y tacto, y cuestionar sus formas de percibir el mundo.

Otra iniciativa emblemática es el apoyo a la **“Disco Sopa”**, una fiesta comunitaria que celebra la recuperación de alimentos en riesgo de desperdicio, vinculando saberes campesinos, música y cocina en vivo. En estos encuentros, no solo se rescatan ingredientes, sino también se gestan ideas transformadoras.

Desde El Patio – Cocina del Chocó Andino han emergido proyectos clave como:

- **“Cocina de la Biosfera del Chocó Andino”**, una investigación abierta sobre las cocinas territoriales, ingredientes nativos, y técnicas ancestrales del corredor biológico.

- “Investigación del Maíz”, con enfoque en el maíz amarillo como eje nutricional, simbólico y productivo, dando origen a más de veinte recetas de bocaditos dulces y salados que reinterpretan la tradición desde la innovación.

También soy gestor turístico comunitario certificado por Quito Turismo, coordinador del Gremio de Turismo de Calacalí, y director del Museo a Cielo Abierto Calacalí, iniciativa que rescata la memoria visual del territorio a través de la restauración y manifestaciones artísticas en el espacio público.

¿Cómo surge la Red de Jóvenes del Chocó Andino RJCA?



Fueron varios factores. Un factor fue identificar algo que nos juntara como jóvenes, y coincidió en ese momento con un proyecto que financió un taller de periodismo comunitario en el que participamos muchos de nosotros.

La red se organizó con jóvenes que venían de liderar procesos, no iniciamos desde cero, iniciamos con jóvenes que participaban, por ejemplo, en grupos de danza. Otros sabían cómo es la organización desde adentro, conocían que hay personas que se comprometen y otras que no; también teníamos representantes de organizaciones productivas que conocían de temas de legalización o tributarios, otros venían de organizaciones nacientes. Recuerdo que yo participe por una organización que se había creado recientemente: el “Gremio de Turismo Calacalí”.

Es una gran experiencia con jóvenes de distintos lugares como Calacalí, Nono y de otras parroquias. Uno de los mayores retos en ese momento fue que nos conociéramos, de esa manera se organizó un grupo de personas con las que uno se identificaba con otro. Es como si a un emprendedor le pones frente a otro emprendedor para que conversen, ambos van a dar sus comentarios y entonces encuentran cosas en común.

El discurso actual de la red de jóvenes del Chocó Andino es que nos une el territorio, pero en un principio este no era el tema principal, tampoco lo era la lucha contra la minería, poco a poco fuimos descubriendo que estas realidades nos afectaban y nos fuimos organizando.

Uno de los primeros puntos en común entre todos y todas fue por el tema del liderazgo, y por las condiciones que ha tenido que vivir la juventud. Por ejemplo, no somos escuchados, tenemos una idea y no podemos ejecutarla, una serie de frustraciones similares a estas nos unió a todos los jóvenes líderes, cada cual tenía su historia de intentos y solicitudes frustradas. En medio de estas conversaciones nos fuimos enterando de otros problemas como la minería o la zona industrial, entonces paulatinamente hemos podido decir que la defensa del territorio es lo que nos une, pero al inicio nadie sabía de eso, cuando llegué a las primeras reuniones no tenía idea de que había minería por acá, no conocía casi nada de este territorio, no sabía lo que era el Chocó Andino, ni la Reserva de Biósfera, nada de eso.

Actualmente puedo decir que los jóvenes se unen por el territorio. Entonces quienes ingresan a la red lo hacen porque saben que esta organización está trabajando por los jóvenes y por el lugar en donde viven, entonces se identifican. Se han logrado cambiar los pensamientos de las personas, por ejemplo, mi pensamiento ha ido cambiando muchísimo desde que

yo inicié en la red hasta lo que es ahora, siempre es necesario tener algo que una al grupo, nosotros estamos interesados en el territorio, y en la conservación.

Otro de los temas importantes es la alimentación, con este tema es distinto el impacto. La alimentación es una cosa que nos relaciona, quieras o no quieras, por ejemplo, si tú llegas a un equipo de fútbol y le quieres hablar acerca de la minería, capaz que no te escuchan, pero si tú llegas a un equipo de fútbol y hablas acerca de alimentación deportiva te van a escuchar, luego puedes decirles que pueden alimentarse con plátano verde para generar la energía necesaria para jugar el partido de fútbol, pero si esos plátanos verdes son producidas con agrotóxicos no van a rendir como lo harían al consumir plátanos verdes de los campesinos de la zona de Pacto.

Entonces, ahí tú vas a llegar a hacer una sensibilización y les vas a decir a ellos que compren aquí, así mismo con los niños, con las personas de la tercera edad, con los grupos de mujeres, con todos, entonces todo pasa por la alimentación.

Actualmente la RJCA tiene alrededor de 10 años de existencia, varias de nuestras iniciativas son el “**Festival del Chocó Andino**” que va por los nueve años y a raíz de la pandemia, desde el 2020, tenemos la campaña “**Sembrar Salvavidas**” y el proyecto “**La Chala**”.

¿Cómo sostener el trabajo de la red a largo plazo?

Dentro de nuestros lineamientos las personas que tienen voz y voto son los miembros activos de la red. Otro de los mecanismos es por la edad, por ejemplo, yo en 2 años ya no podré estar dentro de la red de jóvenes, pero voy a ser parte del equipo técnico que tiene otras responsabilidades y otros beneficios. Estamos creando un sistema realmente sostenible

en el tiempo en función de las responsabilidades organizativas y personales. Cuando eres joven no tienes algunas responsabilidades, pero llega un punto en tu vida en el cual tienes otras necesidades, tienes que pagar arriendo, tienes que pensar en tu sistema de salud o lo que va a pasar cuando tengas 80 años, incluso si tienes la aspiración de comprarte una casa o un carro, mientras los jóvenes de 15, 16, 17 años tal vez no tengan eso en su cabeza. Entonces por estas realidades distintas estamos consolidando una organización que permita la participación de nuevos jóvenes pero que no abandone a quienes dimos mucho trabajo y energía a la organización, así el equipo técnico que formamos puede generar ingreso y empleo a través de consultorías o la ocupación profesional en espacios del sector público o privado.

*un joven va a estar en su lugar
natal siempre y cuando tenga
buenas condiciones de vida*

Así mismo los chicos que ahorita están entrando tendrán su trabajo, tendrán sus beneficios como jóvenes hasta que les toque salir y luego vengan otros, así estos chicos y chicas ya no se van a quedar desamparados, porque claro, las condiciones económicas o socioculturales son diferentes entre los jóvenes, no todos tienen las mismas condiciones. Hay personas cuyos padres tienen terrenos, la mayoría de jóvenes no tienen propiedades, pero tal vez tendrán la oportunidad de estudiar, pero otros no tienen esa oportunidad, si tú no tienes y sabes aprovechar las oportunidades que te da la red, puedes tranquilamente tener un ingreso y nosotros hemos demostrado eso.

Ahora estamos en esta propuesta y van a escuchar en todos los discursos que la red está buscando generar mejores condiciones de vida para los jóvenes, educación, salud, alimentación, pero sobre todo ingresos, todo pasa por los recursos. Ahí

es donde realmente tú estás haciendo un cambio para que no haya la migración de los jóvenes a la ciudad, un joven va a estar en su lugar natal siempre y cuando tenga buenas condiciones de vida.

Otro de los puntos para sostener el trabajo de la red es el amor por el territorio. Ahora para representar a la red nos cubren los viáticos, pero no queremos que eso sea el único patrón, queremos que los jóvenes sientan ese amor por el territorio y que deben hacerlo no solo por esperar algo a cambio o porque nos cubran la movilización, sino porque realmente nos va a cambiar la forma de vida. A mí, por ejemplo, estar en este tipo de reuniones me gusta –mi restaurante está botado, está cerrado ahorita–, pero a mí, personalmente, como ser humano, me llena el estar aquí, entonces por eso te digo que cada uno de los jóvenes tenemos diferentes realidades sociales, hay chicos que se han alejado de la red de jóvenes porque no han tenido estas condiciones.

Ahora intentamos hacer que la red sea autosostenible, de modo que venga un chico o chica que tal vez no tiene recursos, pero quiere liderar este proceso, entonces que lo haga, dado que la red pueda generar recursos para financiar al menos las copias del documento que tiene que ir a entregar para realizar un trámite. Ser coordinador, sobre todo implica, tener algo de recursos, así no me creas, por ejemplo, a mí me tocaba ir al municipio, al consejo provincial y nadie me daba un dólar para el pasaje, ni siquiera para comer al menos un sandwich, pero lo hice porque estoy con una convicción, pero obviamente también porque tenía la ayuda de mis papás.

¿Qué iniciativas tiene la RJCA?

Primero fue la organización del grupo de la Red de Jóvenes del Chocó Andino, después el reconocimiento de la Reserva de la Biósfera del Chocó Andino por parte del programa del MAB (Man and the Bios-

phere, UNESCO); otro hito importante ha sido la creación del Festival del Chocó Andino, luego la campaña “Sembrar Salvavidas” y ahora la creación del proyecto “La Chala” y el preuniversitario Educa Chocó Andino



Últimamente hemos participado en varios proyectos de una forma más independiente porque antes estábamos muy ligados a una sola organización, a una sola ONG, ahora dimos este salto de abrir mesas de trabajo en la RJCA y cada mesa tiene relación con diferentes actores del territorio.

¿Cuál de estas mesas de trabajo tiene una relación con la alimentación?

“La Chala”. Nosotros somos los fundadores del proyecto a partir de una campaña denominada “Sembrar Salvavidas”, de ahí surgió “La Chala”. Hemos estado desde el comienzo sosteniendo la propuesta. El origen de “La Chala” está marcado por una campaña de acceso a los alimentos que inició en pandemia.

Cuéntanos más sobre la campaña “Sembrar Salvavidas”

Sucedió a partir de una historia dramática, una de nuestras compañeras me escribió mediante WhatsApp y me dijo que en su casa no tenía alimentos para comer, en base a eso nos reunimos y empezamos a pensar qué podríamos hacer ya que durante la pandemia las personas no podían

movilizarse, entonces decidimos ubicar a personas que vivan cerca de nuestra compañera y que tengan disponibilidad de alimentos.

Pensar que alguien que vive en la zona rural no tenga alimentos fue para nosotros un golpe fuerte, se supone que en la ruralidad hay más disponibilidad de tierras para la agricultura, pero a veces no es así. Entonces aquí surge la razón para iniciar la campaña “Sembrar Salvavidas”, con la idea que los habitantes rurales siembren y en esos momentos de tanta urgencia compartan sus alimentos con su vecino, con su vecina; en algunos casos, como en Calacalí, se hizo una especie de punto estratégico para apoyar al Comedor Social de Adultos Mayores.

Esta fue la manera para ubicar a los productores campesinos que se encontraban cercanos a cada compañero o compañera que necesitaba alimentos, así nos dimos cuenta que habíamos conocido a muchos agricultores de cada zona y los productos que sembraban. Fue una forma de mapear a los actores a partir de una necesidad, pero una vez que los tuvimos mapeados empezamos a pensar en los cuellos de botella del acceso a los alimentos, y así identificamos uno muy particular que es la comercialización. Entonces centramos los esfuerzos en fortalecer este punto y decidimos ser nosotros quienes ayuden a la comercialización y ahí pasamos de la campaña a gestionar el proyecto “La Chala”.

¿Qué es “Chala”?

Chala es una canasta de fibras naturales que usaban los Yumbos para transportar los alimentos de la parte alta a la parte baja del Chocó Andino, es por eso que usamos esta misma palabra para el nombre de nuestra tienda comunitaria. Una vez mapeados los actores y los productos que ofrecían, armamos canastas de alimentos. Pero “La Chala” surgió como una tienda, todos los jóvenes de la red tienen

algún producto o están relacionados con la elaboración de alguno, así “Chala” es una tienda idealmente hablando. Se pensó Chala como un conjunto de tiendas comunitarias, la idea que tenemos es que haya una tienda de Chala en cada parroquia de la Mancomunidad del Chocó Andino. Actualmente, tenemos nuestra primera tienda física ubicada en la parroquia de Calacalí, una tienda que ha sido construida con las voluntades de la RJCA, organizaciones, comunidad y productores. Realmente estamos muy emocionados ya que Chala se ha convertido en un hito territorial que marca no solo una pauta en la comercialización sino también se ha convertido en un símbolo de identidad para todo un territorio, esta tienda cumplirá varias funciones: punto de información turística, punto de cultura y punto de producción, centro de acopio, y comercialización.



Y ¿cómo les ha ido con las canastas de Chala?

Tuvo su auge durante la pandemia. Las Chalas que vendimos fue a través de un convenio interinstitucional con quienes integran la Mancomunidad del Chocó Andino, luego esto paró y tuvimos dificultades. Durante el convenio nos pedían un número de Chalas con ciertas características y ahí estuvo súper bien porque resultó fácil, pero luego ponerse a vender Chalas de manera individual es bastante duro, los clientes quieren uno u otro producto, pero no quieren todo, entonces ahí empezaron realmente las complicaciones y eso estancó el desarrollo del emprendimiento, hasta nuevamente buscar otro camino por el cual seguir.

¿Cuál fue ese otro camino?



Se trató de crear dos tipos de Chalas, una de la parte alta y una de la parte baja, es decir, una con productos del frío y otra solo con productos del calor; otra idea es vender las Chalas específicas en festividades especiales como el día del amor, el día de la madre, donde podremos nosotros canalizar mejor las energías y promocionar más el proyecto. Pero no solo son alimentos, también tenemos algunos souvenirs como: camisetas, chompas y tubulares.

¿Y los alimentos de Chala son agroecológicos?

Es una línea que adoptamos la mayor parte de nosotros, pero es algo que también ha estado implícito en cada uno de nuestros emprendimientos de forma individual, por ejemplo, la siembra con el menor uso de agrotóxicos, la siembra con sistemas de rotación de cultivos, estas son prácticas que maneja la agroecología. Pero nosotros al principio de Chala tuvimos un debate interno de anunciar la venta de productos agroecológicos o anunciar la venta de productos saludables, entonces optamos por anunciar que vendemos productos saludables, esto porque nos todos los agricultores tienen la certificación agroecológica.

La agroecología es importante porque no solamente contempla sembrar bien, sino que plantea otros aspectos a considerar, por ejemplo, los productores tienen que estar dentro de los sistemas participativos de garantías, pero dado que no todos esos parámetros cumplen los campesinos, no

quisimos anunciar la venta de productos agroecológicos, por ello optamos por manejar la venta de productos saludables, es decir, algo más amplio y generalizado. Actualmente, la Chala vende productos agroecológicos o en transición, sin embargo, participa para la creación de un Sistema Participativo de Garantía (SPG) lo que nos permitirá certificar de forma real la venta de productos agroecológicos

¿Qué se proponen ahora con Chala?

El proyecto Chala tiene dos objetivos: el primero es generar un fondo para la educación. La idea surgió durante la pandemia, yo estaba como coordinador general y conversé con un compañero que me contó que no iba a estudiar en la universidad por falta de dinero – esto en nuestro territorio es algo común –, me quedé pensando que necesitamos generar alternativas a este problema.

El otro objetivo está relacionado con la migración del campo a la ciudad. A mí me llama la atención que la gente urbana suele mostrarse desesperada por el hecho de que los jóvenes campesinos estén migrando, me parece que es un pensamiento muy egoísta desde la urbanidad porque a la final el mensaje que están emitiendo es que los jóvenes no deben salir del campo, que no existen los motivos suficientes para hacerlo o que deben ser quienes se mantengan produciendo para que las ciudades puedan consumir, todo esto es lo que nosotros buscamos superar. Por eso pensamos en la importancia de trabajar en el territorio que implica generar condiciones de vida para todas las personas y que incluso un habitante de la ciudad pueda decir: “Yo me voy a vivir en el Chocó Andino, voy a encontrar educación de calidad, voy a encontrar un buen ambiente para vivir, voy a encontrar oportunidades de trabajo, oportunidades de crecimiento personal, colectivo, profesional y de salud”.

¿Relacionan Chala con oportunidad para los jóvenes en el territorio?

Efectivamente. El abandono del campo de parte de los jóvenes siempre se va a dar, sobre todo por la connotación que tiene la agricultura. Siempre se relaciona la agricultura con temas de falta de oportunidades, incluso mucha gente piensa que quien hace agricultura se debe a que no pudo terminar sus estudios o no tiene otra opción de vida. Conversé con uno de los nuevos compañeros de la red, a quien le pregunté a qué se está dedicando y me dijo que él cultiva caña de azúcar, y todos aquí sabemos que el trabajo del cultivo de caña es súper fuerte, súper duro, además me confirmó que el producto es mal pagado, entonces él es un joven que probablemente va a migrar, pero no es porque él quiera migrar, sino porque las condiciones dentro del territorio no están dadas para que consiga un futuro en su actividad.

También conversé con otro joven que se encuentra averiguando cuáles son los requisitos para iniciar el trámite de visa para Estados Unidos, él me ha dicho que no quiere irse a vivir allá, pero sí necesita trabajar por un tiempo, reunir dinero y regresar a poner un emprendimiento acá, entonces todos esos pensamientos son los que tratamos de buscarles una salida desde el proyecto Chala que puede crear fuentes de trabajo. Por eso nosotros nos planteamos la idea de que las organizaciones que trabajen con nosotros tienen que generar empleo, es decir, si alguien quiere trabajar con la red de jóvenes debe generar fuentes de ingreso para nuestros miembros.

Actualmente la RJCA ha dado un salto importante, pasando de ser un actor que simplemente colaboraba con investigaciones de terceros, a ser un coautor de proyectos. Si viene una persona u organización que quiere hacer el ejercicio tradicional de obtener información, puede buscar otro grupo de gente que además va

a estar muy feliz de ser tomado en cuenta, en cambio nosotros estaremos dispuestos a colaborar siempre y cuando ese actor externo genere una fuente de empleo para un joven, esa es la forma de apoyar a la Red de Jóvenes del Chocó Andino, porque nosotros no estamos pidiendo que nos regalen nada, pero sí que apoyen en el fortalecimiento de este sistema económico de juventudes.

Chala se ha convertido en un símbolo de identidad para todo un territorio

Y ¿cómo les va con la relación con los consumidores para la Chala?

Debe haber un proceso de concientización para los consumidores. Creo que tiene que haber el trabajo de comercialización y debe estar acompañado de la concientización. Si se quieren cambiar el cuello de botella de la comercialización, un primer punto es el trabajo con nosotros (RJCA) para fortalecer este emprendimiento que va a vender afuera (Chala), y el segundo es trabajo de concientización al señor o señora que sale a comprar todos los días fideos a la tienda, y decirle que en lugar de comprar fideos compre cidrayota¹ (chayote) para hacer una ensalada y se alimente sano.

Este trabajo de concientización es una tarea de todos quienes quieren cambiar el sistema alimentario, se debe hacer sensibilización, esa es la única forma para que un agricultor gane; mejorarán sus ingresos si hay una mayor demanda de sus productos. Si yo enseño a los de mi comunidad (Calacalí) a hacer mil recetas con choclo, capaz que ya no venden choclo sino pastel de choclo, tortillas de maíz o productos con valor agregado.

¹ <https://elpoderdelconsumidor.org/2019/02/el-poder-de-el-chayote/>

* **Alfredo Guamaní Pallo:** Cocinero del territorio, innovador social y defensor de las cocinas del Chocó Andino. Es de la parroquia de Calacalí, cantón Quito – Ecuador. Es uno de los fundadores de la Red de Jóvenes del Chocó Andino RJCA, con la que ha construido amplios espacios de participación como el Festival del Chocó Andino, el pre universitario comunitario Educa Chocó Andino y, en la parte productiva y de comercialización, Chala – Tiendas Comunitarias del Chocó Andino. Con una visión que entrelaza gastronomía, educación, turismo y cultura, Alfredo Guamaní Pallo, ha logrado posicionarse como una figura clave en la defensa del patrimonio alimentario del Chocó Andino, impulsando desde lo local procesos que conectan la cocina con la justicia social, la biodiversidad y la innovación territorial.

Entrevista: Gabriela Vanegas (OCARU)

Edición: Esteban Daza Cevallos (OCARU)

*Las opiniones expresadas en esta publicación no representan necesariamente las de el Instituto de Estudios Ecuatorianos, el Observatorio del Cambio Rural, la Fundación Rosa Luxemburg, el International Development Research Centre y, demás instituciones aliadas al Proyecto Coaliciones para apoyar procesos socio-políticos hacia la transición agroecológica en Suramérica.

Realizan:



Apoyan:



Canada



Coordina:



Coaliciones por la
AGROECOLOGÍA
en Suramérica