

## TÉRMINOS DE REFERENCIA

### Programa Regional “Estrategias de Adaptación al Cambio Climático Basadas en Ecosistemas en Colombia y Ecuador” - Programa Regional AbE

#### CONSULTORÍA PARA LA ORGANIZACIÓN E IMPLEMENTACIÓN DE LA FERIA GASTRONÓMICA EN LA PARROQUIA MEMBRILLAL DEL CANTÓN JIPIJAPA – PROVINCIA DE MANABÍ

<b>TIPO DE CONTRATO:</b>	Servicios de Consultoría
<b>PLAZO:</b>	62 días calendario
<b>DISPONIBILIDAD:</b>	Inmediata

#### ANTECEDENTES

---

La Oficina Regional para América del Sur de la UICN (UICN América del Sur) se estableció en Quito, Ecuador, mediante Contrato entre el Gobierno de la República del Ecuador y la UICN, Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza y de los Recursos Naturales, publicado en el Registro Oficial No. 982 del 20 de julio de 1992, y cuyo objetivo es la promoción de un equilibrio entre las poblaciones humanas y los recursos naturales, propiciando para ello un desarrollo sostenible basado en el uso racional y la conservación de los suelos, el agua, el aire de nuestro planeta y de sus recursos vivos.

#### EL PROGRAMA REGIONAL AbE

---

El Programa Regional “Estrategias de Adaptación al Cambio Climático basadas en Ecosistemas en Colombia y Ecuador” (Programa Regional AbE) financiado por el Ministerio Federal Alemán de Medio Ambiente, Protección de la Naturaleza, Obras Públicas y Seguridad Nuclear (BMUB), implementa el enfoque de Adaptación basada en Ecosistemas (AbE) con el objetivo de reducir la vulnerabilidad y aumentar la resiliencia de las poblaciones y de los ecosistemas frente al cambio climático.

En Ecuador, el Ministerio de Ambiente (MAE), desde la Subsecretaría de Cambio Climático y a través de la Dirección de Adaptación al Cambio Climático con el apoyo de la Cooperación Técnica Alemana (GIZ) y de la Oficina Regional para América del Sur de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) ejecutan el programa en las parroquias Honorato Vásquez y Membrillal de los cantones Santa Ana y Jipijapa, provincia de Manabí; en coordinación con sus Gobiernos Autónomos Descentralizados (GAD). En Colombia el Programa Regional AbE se ejecuta en Cartagena de Indias, en colaboración con el Municipio de Cartagena y el Ministerio de Ambiente y Desarrollo Sostenible (MADS) de Colombia.

El Programa tiene por objetivo que las autoridades gubernamentales nacionales y locales en sitios seleccionados de Colombia y Ecuador integren el enfoque de AbE en las políticas, planes o estrategias pertinentes, lo pongan en práctica y contribuyan con ello a reducir la vulnerabilidad de las comunidades locales en las regiones costeras.

La iniciativa consta de cuatro componentes: 1) adaptación basada en los ecosistemas en la práctica; 2) desarrollo de capacidades; 3) transversalización y aplicación en mayor escala de la AbE, y 4) comunicación y gestión de conocimientos.

El Programa Regional AbE inició en Ecuador en junio de 2016 y durará hasta enero de 2018.

Los presentes términos de referencia se enmarcan en el componente 1 del Programa Regional AbE relacionado con la Adaptación basada en Ecosistemas en la práctica y en específico las medidas de ecoturismo para mejorar los medios de vida locales y la resiliencia de los ecosistemas y las comunidades. En este contexto, se ha visto la necesidad de contratar los servicios profesionales para: organizar e implementar la “feria gastronómica” que se realizará el 15 de julio del 2017 en la parroquia Membrillal, cantón de Jipijapa durante el mes de las fiestas de la parroquia.

### **Ecoturismo como alternativa económica sostenible y comunicación ambiental**

---

Mediante las actividades del Programa Regional AbE, se busca mejorar los medios de vida de las poblaciones locales y fomentar un uso y aprovechamiento sostenible del ecosistema. En este marco, el ecoturismo comunitario representa una alternativa sostenible e inclusiva para la transformación de la matriz productiva local. Con esta actividad se busca incentivar la conservación del bosque seco en el sitio de intervención del Programa, al propiciar un manejo adecuado del ecosistema y la biodiversidad como alternativa a prácticas que promueven su degradación o deforestación. El componente de ecoturismo se encuentra considerado en los Planes de Desarrollo y Ordenamiento Territorial (PDyOT) de los GAD de Jipijapa y Membrillal como una estrategia de transformación productiva y de desarrollo sostenible. En este sentido se fortalecerá esta iniciativa local enmarcada en la medida de Ecoturismo del Programa Regional AbE con el objetivo de ampliar el alcance y consolidar su realización anualmente a través de la gestión local (Ver más información en el **Anexo 1: enfoque AbE para la medida de Ecoturismo**).

En este marco, el Programa Regional AbE está organizando un evento de ecoturismo comunitario el 15 de Julio de 2017, que pueda destacar y visibilizar los servicios ecosistémicos y la belleza escénica de la parroquia de Membrillal así como su patrimonio cultural gastronómico impulsando esta actividad como una alternativa sostenible que mejora tanto los medios de vida como la conservación de los ecosistemas. Considerando también que los ecosistemas en buen estado de conservación, prestan mayores servicios ecosistémicos y aumentan la resiliencia de las comunidades frente a los efectos adversos del cambio climático.

Dentro de estos procesos, se busca generar y fortalecer espacios de educación ambiental y comunicación empoderando el uso sostenible del ecosistema, la gastronomía y el ecoturismo comunitario como instrumentos de transformación sostenible de la matriz productiva, de conservación ambiental y de inclusión social.

### **OBJETIVO DE LA CONSULTORÍA**

---

Organizar y ejecutar la actividad “feria gastronómica” que se realizará el 15 de julio del 2017 en la Parroquia Membrillal Cantón Jipijapa – Provincia de Manabí, enmarcada en el paquete de medidas AbE de ecoturismo del Programa Regional AbE.

### **OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

---

1. Conceptualizar, organizar, promocionar, implementar y sistematizar el evento denominado “feria gastronómica” en la Parroquia Membrillal.
2. Desarrollar material comunicacional (hojas volantes, logo, afiches, entre otros) así como un video resumen del evento de 3 minutos.

3. Identificar actores locales y oferta gastronómica alineada con el rescate de la riqueza e identidad gastronómica de la zona.
4. Suministrar las instalaciones y equipos necesarios para el desarrollo del evento.
5. Coordinar y planificar la logística para el desarrollo del evento.
6. Establecer y diseñar espacios adecuados así como su equipamiento para la realización de las diferentes temáticas del evento: gastronomía, artesanías, información entre otras consideradas en el marco de este trabajo.
7. Promocionar a nivel local y nacional el evento así como la belleza escénica del ecosistema característico y la calidad del patrimonio gastronómico de la parroquia Membrillar.
8. Elaborar e implementar el plan de manejo de impactos ambientales del evento, incluyendo la gestión sostenible de residuos.
9. Capacitar a los participantes sobre manipulación de alimentos, higiene, buenas prácticas de manufactura (BPM), el respeto a la naturaleza y buenas prácticas ambientales.
10. Fortalecer la articulación y sinergia de trabajo entre los actores involucrados en el Programa Regional AbE y la sociedad civil, las entidades públicas y privadas locales y nacionales (con énfasis en aquellas relacionadas a la economía popular y solidaria).

## DESCRIPCIÓN DE LAS ACTIVIDADES

---

### Generales:

- a. Elaboración de la propuesta técnica y plan de trabajo detallado en un plazo no mayor a cinco días calendario luego de firmado el contrato.
- b. Coordinación del trabajo de manera directa con el coordinador y el equipo local del Programa Regional AbE – Ecuador y las autoridades de la parroquia de Membrillar.
- c. Coordinación y reuniones necesarias con instituciones públicas y privadas en el marco de la realización del evento, incluyendo la sociedad civil, la economía popular y solidaria y las entidades públicas y privadas locales y nacionales para efectivizar y potencializar el evento.
- d. Mantenimiento de un registro fotográfico de las reuniones y actividades desarrolladas en el marco del evento.
- e. Otras que sean necesarias y que estén dentro de los ámbitos de su competencia en el marco del Programa Regional AbE.

### Específicas

- Realización de reuniones de coordinación con los actores involucrados para organizar y socializar la “feria gastronómica”, así como sus objetivos, metodología e impactos. En especial trabajar y coordinar con los socios del programa (MAE, GIZ, UICN, GAD Membrillar y Jipijapa) y con el Ministerio de Turismo y otras instituciones públicas relevantes.
- Coordinar con técnicos y autoridades locales la realización del evento y fomentar su participación en todas las actividades a desarrollarse en el marco de este trabajo.
- Obtener los permisos necesarios para la realización de la feria gastronómica en coordinación con las autoridades de la parroquia Membrillar.
- Definición del nombre del evento, conceptos y mensajes que se desea difundir a los participantes en el evento.
- Identificación y mapeo de actores del sector privado y del sector popular y solidario de la región (en la parroquia de Membrillar del cantón Jipijapa) como potenciales expositores

gastronómicos, artesanales y de productos transformados (ej. miel, sombreros, dulces etc.) para el evento, así como potenciales expositores en stands sobre la temática (Ministerio de Turismo, Ministerio de Inclusión Económica y Social, Instituto de Economía Popular y Solidaria, otros organismos trabajando en la temática, etc.).

- Provisión e instalación de menaje, exhibidores, distribuidores de alimentos con control de temperatura, carpas (se cuenta con 6 carpas grandes, se requieren 6 medianas), mesas (se requieren 10 mesas largas y 10 medianas), sillas (se cuentan con 150, y se requieren 250) y demás insumos necesarios para la adecuada realización del evento, considerando el cumplimiento de los principios y normas de buenas prácticas de manejo de alimentos.
- Suministrar las instalaciones sanitarias móviles, eléctricas, recreación y demás equipos necesarios para la realización del evento como: señalética, baños, juegos de niños, electricidad, agua, espacios pedagógicos. Las instalaciones, insumos y materiales generados serán entregados al GADP Membrillal una vez concluido el evento (excepto los suministros rentados puntualmente).
- Establecimiento de un espacio con juegos para entretenimiento infantil, con actividades artísticas (ej. caras pintadas, arte, etc.).
- Apoyo en la organización de los equipos que realizarán las actividades de venta de alimentos resaltando el interés de rescatar y difundir la riqueza gastronómica de la zona, considerando el enfoque de género y de inclusión social.
- Disponer del transporte necesario para la movilización de los participantes desde la entrada a la parroquia y el lugar del evento y viceversa, de manera ininterrumpida durante la realización del evento (al menos tres furgonetas —de preferencia de la misma zona—).
- Integrar personal local para la realización de las actividades a desarrollarse en el marco de este trabajo y propiciar su participación activa en la organización del evento.
- Capacitación de los actores en la manipulación de alimentos, salubridad alimentaria, buenas prácticas de manufactura (BPM) y otras que sean necesarias.
- Establecimiento y diseño del sitio de la feria gastronómica en coordinación con las autoridades de la Junta Parroquial y el equipo del Programa Regional AbE.
- Realización de la imagen visual de la feria gastronómica —siguiendo la misma línea gráfica que se desarrollará para el Programa como parte de la estrategia de comunicación— que incluye: diseño del logo, hojas volantes, afiche, entre otros productos que se consideren convenientes. Estos materiales deberán fomentar el enfoque de adaptación al cambio climático basado en ecosistemas del Programa Regional AbE.
- Confección de los productos resultantes de la imagen del evento (afiches, hojas volantes, carteleras, 15 mandiles para los expositores en la feria y 20 camisetas para los organizadores y equipo de apoyo, etc.).
- Desarrollo e impresión de una ficha logística que incluya un mapa con ubicación de la parroquia y del evento, para los potenciales participantes; esta debe incluir información sobre el evento, cómo llegar, estaciones y horarios de bus, etc.
- Elaboración de infografías y materiales gráficos para la difusión en redes sociales en coordinación con MAE, UICN, GIZ y los GAD de Jipijapa y Membrillal.
- Manejo y pauta en redes sociales para la promoción del evento en coordinación con MAE, UICN, GIZ y los GAD de Jipijapa y Membrillal.
- Promoción del evento mediante los mecanismos y medios mejor adaptados en colaboración con el equipo de comunicación del Programa Regional AbE y de sus socios principales (MAE, GIZ, GAD Jipijapa y UICN).

- Desarrollo y conducción de un plan de seguridad y contingencia, en el marco de la organización de la feria gastronómica que considere todos los riesgos de la implementación del evento y las medidas de prevención y respuesta.
- Coordinación de reuniones y recorridos para levantar la información base del plan de contingencia con las instituciones de socorro: Bomberos, Ministerio de Salud, Cruz Roja, entre otros, para garantizar la seguridad de los participantes.
- Establecer una mesa de información turística en coordinación con el Ministerio de Turismo.
- Desarrollo y establecimiento de un espacio pedagógico en la feria sobre el Programa Regional AbE, que explique el enfoque AbE, con referencia a las características únicas del bosque seco de Membrillal y su capacidad para aumentar la resiliencia de las poblaciones locales frente a los efectos negativos del cambio climático. Este espacio deberá contar con información dirigida tanto a un público adulto como a niños con juegos. Además, este espacio debe constar con áreas específicas para la visibilización y difusión de las áreas de trabajo de los socios del Programa Regional AbE —MAE, UICN, GIZ, GAD Jipijapa, GAD Santa Ana, Junta Parroquial de Membrillal. El espacio será desarrollado y construido por el consultor con el apoyo del equipo del Programa Regional AbE para su contenido técnico. Los insumos generados en este espacio deberán ser entregados al GAD de Membrillal una vez concluido el evento.
- Desarrollo y ejecución de un plan de manejo de impactos ambientales resultantes de la feria, incluyendo una pequeña evaluación de impactos y medidas de mitigación adecuadas tales como el reciclaje y compostaje de residuos sólidos, la limpieza del sitio y las demás medidas que sean necesarias para asegurar la adecuado cierre del evento.
- Realización de una inducción a los participantes, como parte del plan de manejo de impactos ambientales, sobre el respeto a la naturaleza y buenas prácticas ambientales especialmente con relación a los desechos sólidos y demás impactos que resulten de la elaboración de los alimentos y de la organización de la feria.
- Coordinación y planificación de rueda de prensa y agenda de medios para el lanzamiento del evento a nivel local en coordinación con el equipo de comunicación del Programa Regional AbE.
- Coordinación logística de todo el evento, incluido el acompañamiento a los expositores de la feria gastronómica.
- Elaboración del documento que contenga la sistematización del evento.
- Producción de un video resumen del evento de 3 minutos<sup>1</sup>, para difundir el evento, y promocionarla para futuras ocasiones.

## PRODUCTOS A ENTREGAR

---

**Producto 1:** Propuesta técnica y cronograma de trabajo.

**Producto 2:** Imagen visual de la feria gastronómica en Membrillal, (incluye materiales resultantes de la imagen corporativa: diseño del logo, hojas volantes, afiche e infografías, carteles, pancartas, entre otros).

---

<sup>1</sup> Para los videos por favor ver estos ejemplos referenciales:

<https://www.youtube.com/watch?v=mPZEstUyrDs>

<https://www.youtube.com/watch?v=5uzJSKkrvAk>

**Producto 3:** Diseño y desarrollo del video resumen de la feria gastronómica.

**Producto 4:** Diseño y coordinación de la logística para el evento en la parroquia Membrillar.

**Producto 5:** Diseño y elaboración del espacio pedagógico sobre el Programa Regional AbE que cuente con espacios para la difusión y visibilización de las principales instituciones socias del Programa Regional AbE.

**Producto 6:** Elaboración e implementación del plan de manejo de impactos ambientales.

**Producto 7:** Documento técnico del plan de contingencia.

**Producto 8:** Desarrollo de capacitaciones para los participantes en BPM, manipulación de alimentos, buenas prácticas ambientales y otras que sean necesarias.

**Producto 9:** Documento Final que contenga:

- a. Informe de la sistematización de todo el proceso, incluidas las lecciones aprendidas y eventos de capacitación.
- b. Mapeo de actores, acuerdos y compromisos establecidos con actores clave vinculados a la realización del evento.
- c. Memorias de reuniones de reuniones realizadas en el marco del evento.
- d. Registro fotográfico y video resumen del evento.

## PERFIL TÉCNICO REQUERIDO

---

El postulante (persona jurídica) deberá acreditar experiencia en la coordinación, planificación, organización e implementación de ferias gastronómicas, vinculadas al desarrollo de eventos de ecoturismo comunitario en temas relacionados con ambiente y/o conservación de la biodiversidad.

De preferencia experiencia en eventos relacionados al cambio climático y conocimientos del entorno cultural así como redes en la zona de realización del evento.

Acreditar un equipo competente que integre profesionales capaces de gestionar todos los requerimientos solicitados en el marco de este trabajo de preferencia con formación profesional en las siguientes áreas: bioquímicos de alimentos, ecoturismo, gastronomía, recursos naturales, logística etc.

## PLAZO DE LA CONSULTORIA

---

Se ha estipulado un plazo de 62 días calendario a partir de la fecha de suscripción del contrato.

## CONTENIDO DE LA PROPUESTA DE LA CONSULTORÍA

---

- Carta de presentación: que incluya las competencias técnicas de la persona jurídica y del equipo y el compromiso en ejecutar la consultoría en plazo propuesto.
- Perfil técnico de la persona jurídica postulante, detallar experiencia específica en el tema de la consultoría.
- Hojas de vida de los miembros que conforman el equipo técnico.
- Propuesta técnica que incluya metodología detallada para desarrollar cada producto.
- Propuesta económica: incluye los honorarios profesionales y todos los demás gastos que requiera para realizar dicho trabajo.
- Cronograma tentativo.

## CRITERIOS DE EVALUACIÓN

---

Las ofertas serán evaluadas de acuerdo a los siguientes criterios:

- 30% Experiencia, hojas de vida de la persona jurídica y del equipo propuesto.
- 50% Propuesta técnica que incluye objetivos, metodología y productos.
- 20% Propuesta económica – financiera: incluye los honorarios profesionales y todos los demás gastos que requiera para realizar dicho trabajo

## ENVIO DE LA PROPUESTA

La propuesta debe ser enviada a: Sayda Paz ([sayda.paz@iucn.org](mailto:sayda.paz@iucn.org)), bajo la referencia “consultoría evento feria gastronómica Parroquia Membrilla” máximo hasta las 24h00 del 28 de mayo del 2017.

Para preguntas de clarificación de estos términos de referencia favor contactar a: Xavier Acuña ([xavier.acuna@iucn.org](mailto:xavier.acuna@iucn.org)) con copia a Martin Calisto ([martin.calisto@iucn.org](mailto:martin.calisto@iucn.org)).

## DESEMBOLSOS

El monto total de este trabajo incluye los honorarios profesionales y todos los demás gastos logísticos que requiera el/la contratado/a para realizar dicho trabajo en los sitios de implementación del Programa.

Los pagos se acreditarán a la cuenta del contratado/a de la siguiente manera:

- 30% a la firma del contrato y entrega del producto 1.
- 25% previa presentación de los documentos que contengan los productos 2, 3 y 4 con los respaldos pertinentes en formato impreso y digital, a los 35 días calendario de iniciado el contrato, y una vez aprobado por el Coordinador del Programa Regional AbE - Ecuador, previo visto bueno de los técnicos puntos focales de los GADs, MAE, y de los socios delegados de la GIZ y MAE, o sus delegados.
- 25% previa presentación de los documentos que contengan los productos 5, 6, 7 y 8 con los respaldos pertinentes en formato impreso y digital, a los 45 días calendario de iniciado el contrato, y una vez aprobado por el Coordinador del Programa Regional AbE - Ecuador, previo visto bueno de los técnicos puntos focales de los GADs, MAE, y de los socios delegados de la GIZ y MAE, o sus delegados.
- 20% previa presentación de los documentos que contengan el producto 9 con los respaldos pertinentes en formato impreso y digital, a los 62 días calendario de iniciado el contrato, y una vez aprobado por el Coordinador del Programa Regional AbE - Ecuador, previo visto bueno de los técnicos puntos focales de los GADs, MAE, y de los socios delegados de la GIZ y MAE, o sus delegados.

### Anexo 1. Descripción de los diversos elementos del enfoque AbE de la medida de Ecoturismo<sup>2</sup>

Componentes de las medidas AbE	Principio/Criterio	Explicación
Tipo de acción	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gestión sostenible</li> <li>- Conservación y</li> <li>- Restauración de los ecosistemas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Conservación mediante la valorización turística de los ecosistemas y la concientización ambiental propiciada en los eventos turísticos.</li> <li>- Gestión sostenible de los ecosistemas</li> </ul>

<sup>2</sup> Tabla elaborada con base en los principios y criterios a partir de la conceptualización del enfoque AbE según el CDB (Convenio de Diversidad Biológica).

		<p>mediante el establecimiento de sistemas de aprovechamiento sostenible del bosque y sus recursos gracias al ecoturismo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauración a menor escala, pero al largo plazo, se espera que el ecoturismo genere un incentivo para restaurar zonas degradadas y mejorar la salud general del ecosistema para mejorar el atractivo turístico de la zona de intervención.</li> </ul>
<b>Conocimientos locales</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Integra y mantener los saberes locales y los valores culturales</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se valorarán y reforzarán las prácticas tradicionales de las comunidades de Membrillar, en especial relacionadas la venta de productos vinculados a la producción y la gastronomía local (agrobiodiversidad y silvopastoreo sostenible). Se trabajará en conjunto con las instituciones y comunidades locales para — a mediano y largo plazo— contribuir al rescate el patrimonio cultural de la parroquia y potencializar su riqueza mediante actividades turísticas.</li> </ul>
<b>Servicios Ecosistémicos a los que aporta la medida</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Regulación:</b> por ejemplo, la regulación del clima, la regulación de inundaciones, purificación del agua, regulación de enfermedades</li> <li>- <b>Aprovisionamiento:</b> por ejemplo, alimentos, agua, madera, fibra, combustible</li> <li>- <b>Soporte:</b> por ejemplo, la producción primaria, la formación del suelo, el ciclo de nutrientes;</li> <li>- <b>Culturales :</b> por ejemplo, espiritualidad, estético, recreación, educación</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se contribuirá a mantener los servicios de aprovisionamiento y regulación hídrica mediante la conservación de las zonas de aprovisionamiento hídrico.</li> <li>- Se mejorará la calidad de suelos y reducirá la erosión mediante la conservación de la biodiversidad.</li> <li>- Se fortalecerá la conectividad entre ecosistemas lo que protegerá y aumentará el hábitat para la biodiversidad y el equilibrio de las funciones ecológicas (polinización, oxigenación genética de especies etc.).</li> <li>- Se contribuirá a realzar los servicios culturales, recreacionales y turísticos proporcionados por un ecosistema en buen estado mediante el ecoturismo.</li> </ul>
<b>Principios de la AbE (objetivos centrales de la AbE según definición)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ <b>Usen la biodiversidad y servicios ecosistémicos para mantener o mejorar</b> la salud del ecosistema;</li> <li>○ <b>Ayudando a las personas</b> con beneficios sociales en el contexto de la Adaptación al Cambio Climático (ACC);</li> <li>○ <b>Aumenten su capacidad adaptativa o resiliencia</b> y reduzcan su vulnerabilidad climática al tener mejores capacidades y conocimientos sobre su territorio y los beneficios de enfoques basados</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se aumentará la biodiversidad al fomentar el cuidado y conservación de bosques primarios.</li> <li>- Se mejorarán los medios de vida de la población mediante el ecoturismo comunitario.</li> <li>- Se fortalecerán las capacidades de las personas para enfrentar los efectos adversos del cambio climático, en especial al desarrollar el ecoturismo como alternativa a prácticas insostenible del uso del suelo que promueven la degradación o</li> </ul>

	<p>en ecosistemas; y,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o <b>Que sean parte de una estrategia mayor</b>, al ser implementadas conjuntamente con los socios locales y transversalizadas en los planes de ordenamiento territorial, a su vez que generen evidencia, experiencias y lecciones para los esfuerzos de adaptación a nivel nacional.</li> </ul>	<p>deforestación de ecosistemas y que son menos resilientes frente a los efectos adversos del cambio climático.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Gracias al trabajo continuo con los GAD y las instituciones públicas locales y nacionales (incluyendo el MINTUR) esta medida es parte de una estrategia mayor que generará experiencias y lecciones para poder ser replicada y usada como base para integrar la AbE (notamente medidas de Ecoturismo) en nuevas políticas, planes y estrategias locales y nacionales.</li> </ul>
<p><b>Beneficios</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Corto plazo:</b> como conocimientos, capacidades, insumos y bases para la mejor gestión del territorio y sus ecosistemas.</li> <li>- <b>Largo Plazo, como por ej.</b> comunidades/población local más resilientes y menos vulnerables; y provisión de servicios ecosistémicos aumentados o mantenidos</li> </ul>	<p><b>Al corto plazo</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Al proponer alternativas económicas mediante el ecoturismo, se reducirán las presiones humanas sobre los ecosistemas y se mantendrán y mejorarán así los servicios ecosistémicos.</li> <li>- Adicionalmente, la sensibilización ambiental que se logrará durante el evento permitirá mejora la consciencia ambiental de los participantes y así propiciar un manejo sostenible del ecosistema en todo sentido.</li> </ul> <p><b>Al largo plazo</b> las alternativas económicas aportadas por el ecoturismo serán cada vez más productivas y aportarán aún mayores beneficios, disminuyendo así la presión sobre los ecosistemas y conservando los servicios que aportan.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Al mejorar y mantener los servicios ecosistémicos, se maximizan los beneficios aportados por los ecosistemas sanos y resilientes y se mitigan los impactos sociales y ambientales causados por el cambio climático.</li> </ul>
<p><b>Co - beneficios</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Se mejorarán directamente los medios de vida de las comunidades locales al tener avenidas de comercialización sostenibles de la producción local con las ferias y la ciclo ruta que se va a establecer.</li> <li>- El trabajo participativo e inclusivo con las comunidades mejorará la gobernanza local, y reforzará las capacidades cívicas y de liderazgo de los beneficiarios.</li> <li>- La cooperación y el establecimiento de alianzas estratégicas y acuerdos con varias instituciones públicas locales y nacionales fortalecerá la coordinación inter-institucional para el trabajo en ACC.</li> </ul>



		<ul style="list-style-type: none"><li>- El trabajo continuo de comunicación y gestión de conocimientos propiciará el interés público para la implementación de proyectos similares.</li></ul>
--	--	---