

## "Sabores del Ecuador" premia la creatividad y la innovación de productos agroalimentarios

11 de Septiembre de 2015 - 11h50

Tiempo de lectura 1'34" | No. de palabras:431 | 5 visitas

 [Compartir](#) [Twittear](#)

11

 [Imprimir](#) [Enviar](#)

El concurso de innovación con identidad "Sabores del Ecuador" galardonó a emprendimientos culinarios y sistemas creativos de comercialización que representaron a 18 provincias de Ecuador. En su segunda edición el evento organizado por Rimisp-Centro Latinoamericano para el Desarrollo Rural, la Agencia Belga de Desarrollo, el Ministerio de Acuacultura y Pesca y VECO Andino contó con el auspicio y colaboración de una gran plataforma de instituciones públicas y privadas entre las que destacó el Ministerio de Cultura y Patrimonio.

"Sabores del Ecuador" comprendió dos categorías: sistemas innovadores de comercialización y productos elaborados, donde participaron más de 410 productos agroalimentarios que fueron evaluados bajo parámetros de calidad, innovación, sostenibilidad, inclusión e identidad territorial con la comunidad.

Los ganadores de la edición 2015 en sistemas innovadores de comercialización fueron: Asoprokichwa, Chijallta Fici, Fundación In Terris, Canasta Utopía, Consejo Comunas Campesinas Montúfar. Mientras que los vencedores en la categoría productos elaborados : Api Real, Nutrimonsters, NutriTerapia, Pakal y la Guagua Cultura Culinaria.

Mariana López, asistente al evento de premiación, se deleitó con los sabores en los stands. "Me gustó mucho, hay bastante creatividad". Para Mariana la presentación de jugos elaborados con plantas ancestrales como la quinua y el amaranto mezclados con otros frutos de origen orgánico es novedoso. "Lo que más me llamó la atención fueron los champiñones deshidratados" afirma con admiración.



Según los organizadores, se persiguió promocionar la riqueza y el patrimonio alimentario del Ecuador, dado el gran potencial agronutricional que posee gracias a su variedad y diversidad. El concurso lleva a los participantes a vincular la producción campesina al mercado local y nacional.



Ana García y su familia presentaron los helados de golosinas y sabores tradicionales tales como: colada morada, de quesadilla, de caña manabita, de chocho, de caca de perro (maíz tostado enconfitado) entre otros. "Buscamos rescatar lo tradicional de manera innovadora y que los niños de hoy saboreen en una nueva presentación lo que las abuelas hacían" comenta García.

También en la cita se expusieron métodos que proveen alimentos sanos de gran valor nutritivo, transformados en productos como chocolate, bebidas, mermelada o quesos. Se evidenció el incentivo a la creatividad de los participantes que revitalizan conocimientos ancestrales en sintonía con el medio ambiente.

0 Comentarios    Ministerio de Cultura y Patrimonio    [Iniciar sesión](#)

[Recomendar](#)    [Compartir](#)    ordenar por el mejor

 Comienza la discusión...

Sé el primero en comentar.

#### TAMBIÉN EN MINISTERIO DE CULTURA Y PATRIMONIO

#### [Quitofest: La música independiente hizo vibrar a miles | Ministerio de Cultura](#)

4 comentarios • hace 2 años

 Dayanara — Saludos cordiales, Expreso mi profunda indignación por el maltrato que se recibió, para ingresar a este festival, ...

#### [Este martes 23 una cita con la historia y la identidad guayaquileña | Ministerio ...](#)

1 comentario • hace 2 años

 Jessica Caicedo — Excelente que nos hagan participe de estos eventos que enriquecen los conocimientos de nuestra ...

¿QUE ES ESTO?

#### [Ministerio de Cultura](#)

3 comentarios • hace 2 años

 Ministerio de Cultura — Por el momento aconsejamos contactar a las respectivas direcciones provinciales para ...

#### [Encuentro de Compositores de Vanguardia 2013 | Ministerio de Cultura](#)

4 comentarios • hace 2 años

 Yheyson Velasco — Desde que hora es? por Cierto Excelente oportunidad para conocer un poco más de la música ...

[Suscribirse](#)

[Agrega Disqus a tu sitio](#)

[Privacidad](#)

DISQUS

#### Noticias Destacadas

- ★ Carta de Jamaica será trasladada a la sede de Unasur por su bicentenario
- ★ Ecuador y Argentina amplían espacios de colaboración en áreas de Cultura

#### Últimas Noticias

"Sabores del Ecuador" premia la creatividad y la innovación de productos agroalimentarios

Funcionarios del Ministerio de Cultura y Patrimonio conforman el Comité de Ética Institucional

Ministerio de Cultura y UNESCO consolidan políticas para procesos de conservación del patrimonio cultural en el Ecuador

[TWITTER](#)

Tweets por Twitter