

## SUMMARY OF THE PROJECT IN DESIGN \* (\*)

### Iche - Jóvenes cocinando el futuro: Impulsando el ecosistema gastronómico en Ecuador

<b>PITCH ELIGIBILITY DATE</b>		<b>COUNTRY(IES)</b>
07/16/2024		Ecuador
<b>ALIGNED WITH COUNTRY STRATEGY?</b>		
Yes		
<b>PARTNER(S)</b>		
Fundación FUEGOS		
<b>PRELIMINARY CLASSIFICATION ENVIRONMENTAL AND SOCIAL IMPACT</b>		
C (**)		
<b>TOTAL BUDGET</b>	<b>IDB Lab</b>	<b>LOCAL COUNTERPART AND COFINANCING</b>
US 1,600,000	US 750,000	US 850,000
<b>DESCRIPTION</b>		

**El problema** Manabí es una provincia costera del Ecuador caracterizada por su elevada diversidad cultural y natural. Situada en la mitad del mundo, frente a sus costas se encuentran las corrientes fría de Humboldt y cálida de Panamá lo que ha permitido la existencia de más de 13 ecosistemas y el cultivo de varios productos posicionados internacionalmente tales como el camarón, el cacao y el atún. En su territorio se han desarrollado varias culturas que, desde tiempos pre-colombinos, se especializaron en el uso culinario de sus productos lo que permitió que, recientemente, la gastronomía manabita haya sido declarada patrimonio cultural intangible del Ecuador. Pese a la riqueza de sus culturas y ecosistemas, más de la mitad de la población de Manabí vive en situación de pobreza (INEC, 2022).

La falta de acceso a educación de calidad y de espacios de innovación y emprendimiento han permitido que más de 580.000 jóvenes ecuatorianos, 18,4% de la población entre 15 y 24 años, Ni estudian Ni trabajan (NINIS). En Manabí un 22% de sus jóvenes viven esta compleja combinación (INEC, 2022).

Pese a los avances en el porcentaje de jóvenes que tienen acceso a educación superior en América Latina, actualmente sólo el 30% de la población del Ecuador entre 18 y 30 años está matriculada en una institución de educación superior. Esta cifra es inferior en Manabí, solo el 23% de los jóvenes en este rango de edad ha tenido acceso a la educación superior (Senescyt, 2022). En Ecuador, como en el resto de América Latina, sigue habiendo una significativa brecha socioeconómica en el acceso al sistema educativo superior, siendo 5 veces mayor la proporción de jóvenes del quintil 5 que aquellos del quintil 1 que asisten a una institución de educación superior (CEPAL, 2017). Esta realidad hace necesario crear modelos innovadores, que permitan financiar de fuentes públicas y privadas, los estudios de estos jóvenes. El escaso acceso a educación técnica y tecnológica se expresa de forma clara en Manabí: de los 260 Institutos Técnico y Tecnológicos existentes en el Ecuador, solo 6 están en Manabí, es decir, 2% del total de institutos en una provincia que tiene el 10% de la población y ninguno de ellos en la zona norte de esta provincia, que es la región donde ocurrieron los dos últimos terremotos que han afectado al Ecuador (1998 y 2016).

Además de la falta de acceso a una educación pertinente y de calidad, Manabí y el Ecuador carecen también de espacios de innovación y emprendimiento que permitan añadir valor a sus productos.

\*The information mentioned in this document is indicative and may be altered throughout the project cycle prior to approval. This document does not guarantee approval of the project.

\*\*The IDB categorizes all projects into one of six E/S impact categories. Category A projects are those with the most significant and mostly permanent E/S impacts, category B those that cause mostly local and short-term impacts, and category C those with minimal or no negative impacts. A fourth category, FI-1 (high risk) Financial Intermediary (FI)'s portfolio includes exposure to business activities with potential significant adverse environmental or social risks or impacts that are diverse, mostly irreversible or unprecedented, FI-2 (medium risk) FI's portfolio consists of business activities that have potential limited adverse environmental or social risks or impacts, FI-3 (low risk) FI's portfolio consists of financial exposure to business activities that predominantly have minimal or no adverse environmental and social impacts.

Las estadísticas evidencian que sólo el 18% de los productos alimenticios manabitas tienen valor agregado, que contrasta con el 25,4% de Chile y el 12,9% de Perú[5], [APF1] lo que se acentúa en un país como Ecuador, donde pese a ser uno de los países más emprendedores del mundo, la tasa de emprendimientos que sobreviven a los primeros 3 años, según el Global Entrepreneurship Monitor 2019-2020, es apenas del 9,3% (GEM, 2020).

La crisis que enfrentara Manabí, generada por el terremoto ocurrido en el 2016, también ha permitido la construcción de una visión compartida por sus actores económicos, sociales y políticos que han priorizado la gastronomía como el motor de su reactivación, por su potencial de integrar una amplia gama de cadenas de valor y ser una de las formas más potentes de fortalecer los niveles de cohesión social y de compartir con el mundo los valores de una cultura. El desafío y la oportunidad es ofrecer a los jóvenes acceso para formarse, innovar y emprender en los sectores gastronómicos, turísticos y alimenticios,

**La solución** Con el apoyo de BID Lab y del Fondo Italo-Ecuatoriano para el Desarrollo Sostenible - FIEDS, La Secreta y FUEGOS establecieron en el 2021 las cuatro unidades de negocios que integran Iche: la Escuela de Comida y Hospitalidad, el Restaurante, el Laboratorio de Innovación Culinaria y la Incubadora de Emprendimientos Gastronómicos. Las cuatro unidades de negocios que conforman Iche interactúan entre sí de forma coordinada y sinérgica buscando incrementar su impacto social y económico.

Uno de los componentes más importantes del libro de candidatura de Manabí como Región Gastronómica Mundial es la elaboración de un plan 2025- 2029 denominado Bicentenario de una gastronomía milenaria que contiene 7 programas y 18 proyectos, a ser implementado en cinco años, que se podrían resumir en el objetivo de establecer en Manabí un ecosistema especializado en la formación gastronómica de alto nivel y en la innovación abierta y la incubación y aceleración de startups, así como la facilitación a empresas gastronómicas, turísticas y alimenticias de espacios físicos y virtuales que permitan la creación de sus propuestas de valor.

Para dotar a Iche de las capacidades para jugar este rol se requiere llevarlo al siguiente nivel. Para ello, se hace necesario: i) transformar la Escuela de Comida y Hospitalidad en un Instituto Superior Tecnológico (IST) especializado en gastronomía, turismo regenerativo y hospitalidad; e, innovación y desarrollo de productos alimenticios; ii) expandir la capacidad del laboratorio de innovación culinaria y establecer el laboratorio de innovación turística que permita a estudiantes y emprendedores prototipar productos alimenticios y diseñar experiencias turísticas acordes a las tendencias actuales de la demanda nacional y mundial; y iii) establecer un co-working especializado en los sectores gastronómicos, turísticos y alimenticios que fortalezca la capacidad de la incubadora – aceleradora de apoyar a los graduados del futuro Instituto Iche y a emprendedores de Manabí y del Ecuador a iniciar/consolidar sus startups.

La propuesta es innovadora porque se ha propuesto la transformación de territorios apostándole a sus potencialidades que, en el caso de Manabí, son sectores como el gastronómico – alimentario y turístico a través de la educación, la innovación y el emprendimiento. La medición de los impactos logrados con esta iniciativa nos permitirá generar lecciones aprendidas y realizar ajustes que incrementen las posibilidades para que pueda ser escalado y replicado en otros sectores y territorios de Ecuador y América Latina.

**Los beneficiarios serán:**

- Jóvenes y mujeres manabitas y ecuatorianos en general: Junto al Instituto Iche la Junta de Beneficencia de Guayaquil establecerá un colegio fisco-misional en modalidad dual que formará a 500 jóvenes al año en los oficios requeridos para fortalecer al ecosistema gastronómico que se establecerá en Manabí. Junto a esta institución educativa media, el Instituto Iche buscará beneficiar a cerca de 12.000 jóvenes que se capacitarán durante los próximos 10 años y a las más 200.000 personas que en Manabí se dedican, directa o indirectamente, a actividades gastronómicas, turísticas y alimenticias.
- Comunidades rurales: En el plan quinquenal Bicentenario de una gastronomía milenaria se incluye la implementación del proyecto Welcome to the farm que ha sido implementado ya por 10 años en Cataluña, también designada Región Gastronómica Mundial para el año 2025. Fruto de la colaboración entre estas dos regiones se adaptará la metodología con el objetivo que

\*The information mentioned in this document is indicative and may be altered throughout the project cycle prior to approval. This document does not guarantee approval of the project.

\*\*The IDB categorizes all projects into one of six E/S impact categories. Category A projects are those with the most significant and mostly permanent E/S impacts, category B those that cause mostly local and short-term impacts, and category C those with minimal or no negative impacts. A fourth category, FI-1 (high risk) Financial Intermediary (FI)'s portfolio includes exposure to business activities with potential significant adverse environmental or social risks or impacts that are diverse, mostly irreversible or unprecedented, FI-2 (medium risk) FI's portfolio consists of business activities that have potential limited adverse environmental or social risks or impacts, FI-3 (low risk) FI's portfolio consists of financial exposure to business activities that predominantly have minimal or no adverse environmental and social impacts.

turistas lleguen a fincas agrícolas y ganaderas revalorizando la vida rural y generando ingresos a lo que, en un piloto, serán 150 unidades productivas de cinco cantones (1,570 personas) donde se implementará el piloto pero que luego ampliarse a toda la población del sector rural de Manabí.

- Agricultores, ganaderos y pescadores: La puesta en valor del tejido agroalimentario local y su promoción internacional beneficiará, directa e indirectamente, a las más 250.000 personas que viven y/o trabajan en las más de 88.000 unidades productivas que se dedican a actividades agrícolas y ganaderas (MAG, 2020).
- Emprendedores de las industrias turísticas, gastronómicas y alimentarias: En Manabí existen cerca de 28.000 establecimientos gastronómicos, turísticos y de la industria alimentaria que dan trabajo a 84.000 personas de forma directa y 157.000 personas de forma indirecta.
- Consumidores: Debido a cambios en los patrones alimenticios, actualmente Manabí tiene uno de los índices de malnutrición más altos del Ecuador (ENEMDU, 2019). Los 1'670.000 habitantes de Manabí se benefician del desarrollo de proyectos como la campaña Manaba come manaba que se implementará en el marco del plan Bicentenario de una gastronomía milenaria de Manabí Región Gastronómica Mundial que se enfoca en la promoción de la dieta manabita, una propuesta gastronómica basada en productos locales provenientes de sistemas de producción sostenibles y con alto valor alimenticio.
- Otras instituciones de educación superior de Manabí, Ecuador y otros países: La educación superior en Ecuador debe hacer reformas para incorporar un enfoque en la práctica, las habilidades socio-emocionales y la educación STEM y más colaboración internacional.
- Ecosistemas: el ecosistema gastronómico a establecerse en Manabí impulsará cadenas más cortas de producción y consumo, así como dietas más basadas en sistemas de producción regenerativo, incluyendo la promoción de bosques comestibles como estrategia para enfrentar la deforestación y el cambio climático.

**El socio** La Secreta S.A. y la Fundación FUEGOS serán las agencias ejecutoras. Ambas son fundadoras del Ecosistema Iche, un espacio integrado por múltiples unidades de gestión que interactúan entre sí para hacer de los alimentos y el turismo catalizadores de la transformación económica, ambiental, cultural y social.

La Secreta S.A. es una empresa privada establecida en Ecuador en el 2019 como una sociedad anónima con el objetivo de proveer bienes y servicios necesarios para la transformación de la cadena de valor gastronómica – alimenticia y turística de Manabí. La Secreta S.A. está iniciando el proceso para convertirse en una Empresa B que le permita implementar estándares y evaluar sus impactos económicos, sociales y ambientales en el territorio de su influencia.

La Fundación FUEGOS es una organización sin fines de lucro que fue creada para asegurar que las unidades de negocio del Ecosistema Iche mantengan una visión de desarrollo social que complemente la búsqueda de generación de utilidades y sostenibilidad financiera.

Dadas las diversas interacciones entre La Secreta S.A., la Fundación FUEGOS y el naciente Instituto de Educación Superior Iche han desarrollado un manual de gobernanza para las tres organizaciones, que permita gestionar de forma transparente y eficiente sus roles y alcanzar de forma más efectiva sus objetivos.

**La contribución de BID Lab** será una Cooperación Técnica No Reembolsable por USD\$500.000. Adicionalmente, se solicita un investment grant reembolsable de USD\$250.000.

\*The information mentioned in this document is indicative and may be altered throughout the project cycle prior to approval. This document does not guarantee approval of the project.

\*\*The IDB categorizes all projects into one of six E/S impact categories. Category A projects are those with the most significant and mostly permanent E/S impacts, category B those that cause mostly local and short-term impacts, and category C those with minimal or no negative impacts. A fourth category, FI-1 (high risk) Financial Intermediary (FI)'s portfolio includes exposure to business activities with potential significant adverse environmental or social risks or impacts that are diverse, mostly irreversible or unprecedented, FI-2 (medium risk) FI's portfolio consists of business activities that have potential limited adverse environmental or social risks or impacts, FI-3 (low risk) FI's portfolio consists of financial exposure to business activities that predominantly have minimal or no adverse environmental and social impacts.