

RESOLUCIÓN.- 2024-051-08-SG-OCS-ITS

Que, en la Sesión Ordinaria desarrollada el día 29 de febrero de 2024, el Órgano Colegiado Superior del Instituto Superior Tecnológico Particular Sudamericano, al tratar el Décimo Punto del orden del día "10. ANÁLISIS Y APROBACIÓN DE LOS PROYECTOS DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD "BIENESTAR COLECTIVO EN SALUD INTEGRAL" DE LA CARRERA DE ENFERMERÍA; "REGALANDO SONRISAS" DE LA CARRERA DE TURISMO; "GASTRONOMÍA VIVA" DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA"; por unanimidad resolvió:

"APROBAR LOS PROYECTOS DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD"

- ***"BIENESTAR COLECTIVO EN SALUD INTEGRAL" DE LA CARRERA DE ENFERMERÍA***
- ***"REGALANDO SONRISAS" DE LA CARRERA DE TURISMO***
- ***"GASTRONOMÍA VIVA" DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA***

Lo CERTIFICO, en honor a la verdad y de conformidad a las actas que reposan en el archivo a mi cargo.

Cuenca, 29 de febrero de 2024.




Sonia Alonso Cabrera
SECRETARIA GENERAL

INSTITUTO SUPERIOR TECNOLÓGICO
PARTICULAR SUDAMERICANO



C.c.- Archivo.

CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

Título del Proyecto: Gastronomía Viva.

Localización Geográfica: Cuenca y parroquias rurales de la Provincia del Azuay.

Análisis de la Situación Actual y Antecedentes a nivel de la comunidad:

Cuenca tiene una rica herencia que se remonta a la época preincaica, con la presencia de diversas culturas indígenas. Sin embargo, la ciudad fue fundada oficialmente por los españoles en 1557, convirtiéndose en un centro colonial importante. El casco antiguo de Cuenca ha sido declarado Patrimonio de la Humanidad por la UNESCO debido a su bien conservada arquitectura colonial. (Paniagua Pérez & Truhan, 2003, 10 - 14)

Durante la época colonial, Cuenca fue un importante centro administrativo y cultural. La ciudad ha sido testigo de numerosos eventos históricos y ha desempeñado un papel clave en la independencia de Ecuador del dominio español. La arquitectura histórica, con sus calles empedradas y hermosas iglesias, refleja la rica historia de la ciudad. (Paniagua Pérez & Truhan, 2003, 16)

Cuenca, la tercera ciudad del Ecuador, es un lugar que es el resultado de hechos históricos que vienen desde un asentamiento cañari que fue llamado Guapondelig, posteriormente ocupado por el imperio Inca para llamarse Tumipamba que fue un centro político, religioso y cultural. En ella se encontraba el palacio del inca, así como varios templos y otros edificios importantes. La ciudad también era un importante centro comercial, donde se intercambiaban productos de todas partes del imperio.

Tras la conquista española, Tumipamba fue destruida y sus habitantes fueron esclavizados. Sin embargo, la ciudad fue reconstruida y hoy en día es una de las ciudades más importantes de Ecuador

La tierra y climas favorables de la provincia del Azuay, donde se encuentra emplazada la ciudad han contribuido al desarrollo de una variada canasta de productos agrícolas. Los valles cercanos a la ciudad son propicios para el cultivo de una variedad de productos, como maíz, papas, frutas y hortalizas que están presente en la despensa de los habitantes y tiene una influencia importante en su cultura culinaria. La agricultura en la región ha sido una fuente vital de sustento para la población local, y las técnicas agrícolas tradicionales se han mezclado con métodos modernos para impulsar la productividad.

La diversidad geográfica del cantón Cuenca al tener varios pisos climáticos en su superficie ha permitido la práctica de diferentes tipos de agricultura, desde la agricultura de altura en las montañas hasta la



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

agricultura más tradicional en los valles. Además, la producción ganadera también ha sido una parte integral de la economía agrícola, con la cría de ganado vacuno y ovino desempeñando un papel significativo. (Sánchez, 2022)

La gastronomía de Cuenca, Ecuador, se ve profundamente influenciada por la combinación de factores históricos y agrícolas que han dado forma a la región a lo largo del tiempo. Estos elementos se entrelazan para crear una rica tradición culinaria que destaca los sabores auténticos y la diversidad de ingredientes locales. Aquí se exploran las incidencias de diferentes factores en la gastronomía de Cuenca:

La llegada de los españoles durante la colonización dejó su huella en la gastronomía cuencana. La introducción de ingredientes como el trigo, la carne de ganado vacuno, ovino y sobre todo porcino, además de ciertos métodos de cocción influyó en la evolución de los platos locales. (Martínez, 2009)

Lo mencionado se ha complementado con la fusión de las tradiciones indígenas con las costumbres europeas resultando en una mezcla única de sabores y técnicas culinarias. La adaptación de ingredientes autóctonos a recetas europeas creó platos distintivos que reflejan la riqueza cultural y de productos de la gastronomía local.

En la actualidad la ciudad de Cuenca se ha convertido en una de las más visitadas del país, esto a raíz de los positivos índices de seguridad y el aumento de la oferta en actividades turísticas, además del crecimiento de la oferta de hospedaje, alimentos y bebidas (Mazza, 2022). En este contexto se ha podido detectar que existe un sector desatendido dentro de este contexto de crecimiento de turístico, que es la ruralidad, en donde se ha podido constatar que las elaboraciones tradicionales que existen en esos lugares se han mantenido debido a que la difusión ha sido oral de generación en generación, de manera que no se ha podido estandarizar las recetas y lograr su difusión de manera masiva, corriendo el peligro de desaparecer con los años si no se realiza ese registro.

De la misma manera, se ha constatado que las actividades gastronómicas que se realizan tanto dentro como fuera de la ciudad como ferias gastronómicas, puestos de comida de mercados itinerantes, etc., no cuentan con normas mínimas de servicio al cliente, higiene y manipulación de alimentos. Finalmente se ha observado que en las ferias gastronómicas locales se ha dejado de un lado a las elaboraciones tradicionales, dando paso a productos de comida rápida como hamburguesas, papas a la francesa, etc., que sin duda afecta la calidad de estas ferias y el atractivo que presentan para los turistas locales y extranjeros.



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

Justificación:

El proyecto responde no solo a necesidades detectadas en la recolección de información de primera mano, además de ello responde su pertinencia a los siguientes Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) (Gamez, 2022)

ODS 1: Fin de la pobreza

En Cuenca, según lo estipulado por (*Objetivos De Desarrollo Sostenible | Naciones Unidas, n.d.*) impulsar el desarrollo económico en las zonas rurales a través de la gastronomía tradicional implica preservar y promover las prácticas culinarias autóctonas. Esto se relaciona con un incremento del valor agregado que adquiere la oferta turística, de manera que los emprendimientos con identidad, normas de servicio e higiene y manipulación de alimentos, tienen la oportunidad de tener un producto atractivo para el turismo local y extranjero, dinamizando la economía

ODS 8: Trabajo decente y crecimiento económico

En la ciudad de Cuenca, el fomento de empleos decentes a través de la gastronomía tradicional implica no solo la creación de oportunidades laborales, sino también el reconocimiento y la valorización de las habilidades locales. Programas de capacitación y apoyo a emprendimientos gastronómicos tradicionales pueden contribuir a la profesionalización de este sector, garantizando trabajos de calidad. La conexión entre la gastronomía y el turismo puede ser particularmente relevante, ya que la oferta de experiencias auténticas puede atraer a visitantes interesados en la riqueza cultural y culinaria de la región. (*Sustainable Development Goal 8, n.d.*)

ODS 11: Ciudades y comunidades sostenibles

El fomento para la creación de comunidades sostenibles y preservar la conexión entre la ciudad y sus áreas circundantes, esto se consigue a través de la conservación del patrimonio cultural, pues la gastronomía tradicional es un elemento fundamental del patrimonio cultural. Al preservar y promover estas prácticas, se contribuye a la identidad única de las comunidades rurales, creando lazos más fuertes entre la ciudad y sus alrededores. (*Ibercocinas, 2019*) Esto también puede fomentar un sentido de pertenencia y orgullo en las comunidades.



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

Programa (Investigación-Vinculación):

Vinculación

Línea de Investigación:

SERVICIOS

Sub línea de investigación

Gestión y conservación de patrimonio culinario.

Objetivos de desarrollo sostenible:

ODS 1 Fin de la pobreza

ODS 8 Trabajo decente y crecimiento económico

ODS 11 Ciudades y comunidades sostenibles

Capacidades Académicas y/o profesionales:

- Dominio de técnicas culinarias.
- Conocimiento profundo de ingredientes y su interacción
- Comprensión de la gastronomía local
- Conocimientos en higiene y manipulación de alimentos
- Nociones de servicio de alimentos y bebidas, técnicas de ventas y atención al cliente

CARRERA:

Gastronomía.

Convenio asociado:

Gobierno Autónomo Descentralizado de Santa Ana

Gobierno Autónomo Descentralizado de Sayausí

Gobierno Autónomo Descentralizado de Turi

Gobierno Autónomo Descentralizado de Cuenca



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

Prefectura del Azuay

Empresa Pública Municipal de Desarrollo Económico

Seguro Social Campesino del Azuay

Objetivos generales y específicos:

Contribuir al desarrollo sostenible de las parroquias y comunidades del cantón Cuenca, a través del fortalecimiento de su identidad cultural, la promoción del turismo gastronómico y la generación de oportunidades económicas relacionadas con la gastronomía local.

- Promover la participación activa de la comunidad en la preservación y difusión de su patrimonio gastronómico, involucrando a diferentes actores locales en la ejecución y desarrollo del proyecto.
- Diseñar programas de capacitación para las parroquias de Cuenca, con el fin de transmitir conocimientos sobre las recetas tradicionales, promoviendo el uso de productos agrícolas locales, normas de higiene y servicio de alimentos.
- *Evaluar la efectividad y pertinencia del proceso de capacitación impartido a las parroquias y comunidades de Cuenca, para la verificación del proceso e identificación de las áreas de mejora.*

Metas:

META 1. Recopilación de recetas tradicionales del cantón Cuenca.

META 2. Difusión del patrimonio gastronómico a través de eventos culturales y académicos.

META 3. Capacitación en técnicas culinarias adaptadas a la agricultura local y la estandarización de recetas.

META 4 Formación en buenas prácticas de higiene y servicio de alimentos.

META 5. Evaluación mediante el seguimiento de las actividades.



Actividades:

- **Meta 1**

Objetivos: Recopilar recetas tradicionales del cantón Cuenca, provenientes de parroquias y comunidades rurales.

Metodología: Se realizará una investigación y mapeo culinario para identificar las zonas con tradición culinaria. Posteriormente, se organizarán visitas y encuentros comunitarios en las parroquias rurales para establecer relaciones y recopilar información sobre las recetas locales a través de entrevistas y testimonios con miembros de la comunidad, para así documentarlas mediante material visual y escrito.

Indicador Cuantificable: Número total de recetas recopiladas.

CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

- Meta 2

Objetivos: Promover el conocimiento y apreciación del patrimonio gastronómico a través de la organización y participación en eventos culturales y académicos.

Metodología: A través de la investigación del patrimonio gastronómico local y regional, se identificarán platos tradicionales, ingredientes autóctonos y técnicas culinarias para la planificación de diferentes tipos de eventos culturales y académicos, como festivales gastronómicos, conferencias, degustaciones y exhibiciones culinarias. La participación activa de las diferentes carreras de la comunidad educativa se promoverá con el objetivo de potenciar el intercambio de conocimientos y habilidades, así como fomentar el sentido de pertenencia y valoración de nuestra herencia culinaria.

Indicador Cuantificable: Número de eventos organizados y participantes.

- Meta 3

Objetivos:

Brindar capacitación a las parroquias y comunidades rurales en técnicas de elaboración culinaria, adaptadas a los recursos y productos agrícolas locales.

Establecer estándares para la preparación de platos tradicionales, incluyendo cantidades de ingredientes, métodos de cocción y presentación.

Metodología: Se diseñarán programas de capacitación que consideren las características específicas de los recursos agrícolas disponibles en el cantón, así como las técnicas culinarias tradicionales. Se organizarán talleres prácticos y demostraciones culinarias en las propias comunidades, donde se enseñarán métodos de preparación y presentación de platos. Además, se promoverá la participación activa de los miembros de la comunidad en la elaboración de recetas, fomentando el intercambio de conocimientos y experiencias. Paralelamente, se establecerán estándares claros para la preparación de platos tradicionales, definiendo cantidades de ingredientes, métodos de cocción y criterios de presentación que preserven la autenticidad y calidad de la gastronomía local.

Indicador Cuantificable: Número de sesiones de capacitación realizadas y participantes.

- Meta 4

Objetivos:

Impartir formación en normas de higiene, manipulación segura de alimentos y **servicio al cliente** en las actividades gastronómicas locales.

Metodología: Mediante la organización de talleres prácticos y teóricos se abordarán temas relacionados con prácticas adecuadas de higiene y manipulación de alimentos, apoyados con recursos educativos como folletos y material audiovisual. Así también se brindará asesoría en atención al cliente y servicio de alimentos para mejorar la calidad del servicio.



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

Indicador Cuantificable: Número de participantes capacitados y aplicación de buenas prácticas en establecimientos locales.

- Meta 5

Objetivos: Realizar un seguimiento sistemático de las actividades desarrolladas para difundir el patrimonio gastronómico, para la evaluación del impacto, la efectividad y el cumplimiento de los objetivos establecidos

Metodología: Se recopilarán datos durante y después de cada actividad para evaluar su impacto, incluyendo la asistencia, la participación del público, la retroalimentación de los participantes y el logro de los objetivos establecidos.

Indicador Cuantificable: Instrumento de evaluación utilizado y resultados obtenidos.

Cronograma de Actividades (diagrama de Gantt)

Actividades	Inicio	Fin	Duración	T1	T2	T3	T4
Difusión del patrimonio gastronómico a través de eventos culturales y académicos	Septiembre 2023	Agosto 2024	12 meses				
Capacitación en técnicas culinarias adaptadas a la agricultura local y la estandarización de recetas.	Septiembre 2023	Agosto 2024	12 meses				
Formación en buenas prácticas de higiene y servicio de alimentos.	Septiembre 2023	Agosto 2024	12 meses				
Evaluación mediante el seguimiento de las actividades.	Septiembre 2023	Agosto 2024	12 meses				



Beneficiarios

Directos	Indirectos
GADS parroquiales Parroquias rurales	Consumidor final (clientes de las ferias) Estudiantes (comunidad académica) Comunidad

CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

Agroproductores	
Participantes en ferias gastronómicas	

Resultados esperados:

Recopilación de recetas de elaboraciones tradicionales de la localidad (investigación)

Una capacitación impartida por cada GAD asociado al proyecto en técnicas culinarias adaptadas a la agricultura local y la estandarización de recetas.

Una capacitación por cada GAD asociado al proyecto de formación en buenas prácticas de higiene y servicio de alimentos.

Impacto:

- Social: Al capacitar a las parroquias y comunidades rurales en técnicas culinarias autóctonas, se transmite el conocimiento ancestral de generación en generación, garantizando la continuidad y difusión de las prácticas gastronómicas tradicionales. Este proyecto también promueve el intercambio de saberes y experiencias entre diferentes generaciones y grupos sociales, fortaleciendo los lazos comunitarios y promoviendo la inclusión y participación activa de todos los miembros de la sociedad. Además, al estandarizar las recetas, mejorar las normas de higiene y el servicio en los establecimientos gastronómicos locales, se fomenta la confianza en la oferta gastronómica de la región, lo que puede impulsar el turismo gastronómico y el desarrollo económico.
- Económico: Al fortalecer la gastronomía tradicional y capacitar a las parroquias y comunidades rurales en técnicas culinarias, se estimula el uso de ingredientes locales y productos agrícolas, lo que puede impulsar la demanda y el comercio de productos regionales. Esto a su vez puede generar oportunidades económicas para agricultores y productores locales, creando un efecto multiplicador en la economía local.

Presupuesto Planificado: \$890



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

Referencias

- Gamez, M. J. (2022, May 24). Objetivos y metas de desarrollo sostenible - Desarrollo Sostenible. Retrieved February 5, 2024, from <https://www.un.org/sustainabledevelopment/es/objetivos-de-desarrollo-sostenible/>
- Ibercocinas. (2019, October 17). Somos Iberoamérica. Retrieved February 5, 2024, from <https://www.somosiberoamerica.org/tribunas/las-cocinas-iberoamericanas-como-eje-del-desarrollo-sostenible/>
- Martínez, J. (2009). LA ALIMENTACIÓN ENCUENCA ECUADOR ENTRE 1557 Y 1607. Academia.edu. https://www.academia.edu/6662929/Las_ra%C3%ADces_remotas_de_una_cocina_regional_Cuenca_1557_a_1607
- Mazza, A. (2022, October 6). Cuenca es el destino preferido de los ecuatorianos. El Mercurio. Retrieved February 5, 2024, from <https://elmercurio.com.ec/2022/10/06/cuenca-destino-preferido/>
- Objetivos de Desarrollo Sostenible | Naciones Unidas. (n.d.). the United Nations. Retrieved February 5, 2024, from <https://www.un.org/es/impulsando/acad%C3%A9mico/page/objetivos-de-desarrollo-sostenible>
- Paniagua Pérez, J., & Truhan, D. L. (2003). Oficios y actividad paragremial en la Real Audiencia de Quito (1557-1730): el corregimiento de Cuenca. Universidad de León, Secretariado de Publicaciones y Medios Audiovisuales.
- Sánchez, C. (2022, July 29). La papa y maíz es lo que más se cultiva en Azuay - Diario El Mercurio. El Mercurio. Retrieved February 5, 2024, from <https://elmercurio.com.ec/2022/07/29/la-papa-y-maiz-es-lo-que-mas-se-cultiva-en-azuay/>



CODIGO:	PROYECTO DE VINCULACIÓN CON LA SOCIEDAD	
PVSCG002		

Sustainable Development Goal 8: Trabajo decente y crecimiento económico.

(n.d.). Naciones Unidas en Ecuador. Retrieved February 5, 2024, from

<https://ecuador.un.org/es/sdgs/8>

<p>Elaborado por:</p>  <p>Mgs. Marco Gómez Coordinador de la carrera de Gastronomía</p>	<p>Revisado por:</p>   <p>Mgs. Marco Moscoso Vicerrector</p>   <p>Mgs. Jessenia Cabrera Coordinadora de Vinculación con la Sociedad</p>
<p>Aprobado por Órgano Colegiado Superior:</p> 	