

¿QUIÉNES PARTICIPAN?

Vera Chimebere Nkem Etoh,
Yuliia Vinskevych,
Philip Potego,
Svetlana Svetsova,
Fatma El Asali Jamal

Grado de Turismo- Adeje.
Facultad de Economía, Empresa y Turismo
(Curso ADEJE: 2024-2025)

RETO

Afrontar el desafío de ayudar a promover desde acciones artísticas, una alimentación sana y sostenible para una comunidad vulnerable en el contexto de La Gomera, con el propósito de favorecer el mantenimiento de la memoria colectiva y los saberes tradicionales como patrimonio inmaterial común del archipiélago.

Elaborar una propuesta de producto o experiencia turística que integre elementos del patrimonio culinario local y rescate de saberes tradicionales, teniendo en cuenta su viabilidad en el contexto empresarial actual.

PREGUNTAS DE INVESTIGACIÓN

¿Qué alimentos, técnicas o recetas tradicionales se conservan? ¿Qué saberes (formas de cultivo, conservación, usos simbólicos) están asociados? ¿Qué actores están implicados en su transmisión y preservación (mayores, asociaciones, productores, etc.)?

Día 1- Tradiciones y el mar: excursión al asentamiento costero, tradiciones de la artesanía pesquera y familiarización con métodos tradicionales de secado y conservación del pescado. Oportunidad de conocer y socializar con los/as mayores del pueblo, cena preparada por chefs locales con productos de la zona, y acercamiento a las narrativas locales: consumo, escasez, autosuficiencia, el simbolismo de la comida en la mesa de personas que recordaron y vivieron esos tiempos.

Día 2 - Del queso al vino: dedicado a la agricultura tradicional y a la elaboración de productos locales., Visita a la granja de elaboración del queso herreño a partir de leche de cabra natural siguiendo métodos tradicionales. Degustación y oportunidad de conocer el proceso de elaboración e incluso de moldear y prensar el queso ellos mismos. Comida al aire libre, los huéspedes visitarán una bodega ecológica. Allí, los huéspedes conocerán la historia de los vinos de El Hierro: desde el siglo XVI hasta el reconocimiento de la denominación de origen en la década de 1990

Día 3 - Dulces recuerdos: colmado de repostería tradicional. Este evento se organiza en colaboración con la Asociación de Mujeres del municipio, que celebra una clase magistral sobre la preparación de las «quesadillas herreñas», un postre típico a base de queso local con anís y limón. Junto con el proceso culinario, los invitados aprenden no sólo la receta, sino también la historia y las tradiciones y detalles menos divulgados de la vida en la isla. Fiesta de despedida y los invitados podrán adquirir pequeños recuerdos o artículos más exclusivos, como libros de recetas y los propios productos.

SABORES DE LA TIERRA HERREÑA

Los Sabores de El Hierro es un programa de 3 días que se celebra en el municipio de Valverde, en la isla de El Hierro.

Cada día gira en torno a un aspecto diferente de la gastronomía de la isla y proporciona una experiencia turística diseñado para introducir en las tradiciones locales y los valores culturales a través de la gastronomía. No sólo se degustarán platos y productos únicos, sino también sus orígenes, tradiciones y significados locales.

Experiencia pensada para jóvenes y adultos en un turismo más consciente, cultural y fuera de lo típico, que quieren conocer y compartir con la gente local y aprender de sus costumbres y saberes.

Se busca conectar con la cultura local y entender que la gastronomía no solo como comida, sino como historia viva, identidad y resistencia cultural.

En esta línea, el patrimonio culinario no solo es un recurso gastronómico, sino también un elemento de comunicación cultural.

Teniendo en cuenta que Canarias se encuentra en una situación de turistificación entendemos que la noción de comer sano y la gastronomía local, pueden ser herramientas para potenciar las recetas tradicionales como una herramienta de empedramiento local que ayude a promover el consumo de productos locales y con ello, potenciar estos recetarios como parte de los recursos de la población.

PROYECTO DE INNOVACIÓN Y TRANSFERENCIA EDUCATIVA (PITE- 2024-2026)

RELATOS CULINARIOS Y PATRIMONIOS LOCALES: SINERGIAS ENTRE LAS CIENCIAS SOCIALES Y EL ARTE

Esta propuesta, que pertenece a la categoría de Proyecto de Innovación y Transferencia Educativa estuvo dirigida a la participación del alumnado de nuevo ingreso en asignaturas como Antropología Cultural (curso 1º, Grado de BB. AA) Facultad de Bellas Artes y Antropología Social (Curso 1º, Trabajo Social) en colaboración con alumnado de cursos superiores en Técnicas de Campo en Antropología (curso 3º, Grado de Antropología Social) de la Facultad de CC. SS y de la Comunicación. El mismo tuvo como objetivo principal impulsar el compromiso de trabajo colaborativo con entidades externas a la ULL, que requieran la contribución académica para desarrollar proyectos comunitarios.

La realización de las propuestas grupales, colaboran en el fomento de la transversalidad en el ámbito universitario: igualdad de género, cooperación, sostenibilidad, equidad, interculturalidad y competencias blandas que facilitan la interacción social y la ejecución de tareas, como el trabajo en equipo, la inteligencia emocional, la empatía, la creatividad o el liderazgo. Esto también produjo sinergias entre el alumnado, las materias y la ciudadanía, ya que posibilitó el uso de las metodologías y la aplicación de los contenidos de las asignaturas en la resolución de los problemas elaborando propuestas coordinadas.

¿QUÉ SE PREVÉ ALCANZAR?

El PITE tiene como objetivo principal impulsar el compromiso de trabajo colaborativo con entidades externas a la ULL, que requieran la contribución académica para desarrollar proyectos comunitarios. Buscamos impulsar una colaboración desde el modelo de Aprendizaje-Servicio, combinando procesos de aprendizaje y de servicio a la comunidad.

Objetivos específicos:

- Reforzar las habilidades sociales, de trabajo personal y en grupo
- Fomentar la aplicabilidad de contenidos y productos generados
- Dar respuesta a una necesidad del alumnado de enfrentarse a experiencias formativas y trabajos aplicados a las problemáticas de la ciudadanía
- Impulsar una colaboración desde el modelo de Aprendizaje-Servicio,
- Promover la transversalidad de la formación en igualdad de género y atención a la diversidad, inclusión e interculturalidad
- Fomentar el interés por los ODS
- Posibilitar el trabajo colectivo y coordinado
- Entender la potencialidad del sector cultural como dinamizador social del patrimonio inmaterial común del archipiélago.



Vicerrectorado de Docencia
Universidad de La Laguna

TOUR GASTRONÓMICO SABORES DE LA TIERRA HERREÑA



Es una iniciativa de la Convocatoria de Proyectos de Innovación y Transferencia Educativa para el curso académico 2024-2025 y 2025.+2026, del Vicerrectorado de Docencia de la Universidad de La Laguna.