

¿QUIÉNES PARTICIPAN?

Karol Granda
Brais Vieite
Roberto Rodríguez
Fabio Napolitano
Roman Bagrev
Christian Reyes.

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, 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.)?

Actividad de 4 horas en una finca tradicional en área rural- agosto y septiembre-fechas de la cosecha. Un paisaje volcánico con un grupo de anfitriones locales que harán una breve introducción al contexto histórico y cultural del paisaje. Estos viñedos, cultivados en hoyos excavados en ceniza volcánica y protegidos por muros semicirculares de piedra, son testimonio de la adaptación del agricultor lanzaroteño a un entorno único en el mundo.

Se entregará a cada visitante una indumentaria laboral, haciéndolos partícipes de la recolección y elaboración y prensado y pisado de uvas tradicional.

Se pasa a una experiencia de cata y visita a los viñedos. Antes de despedirse, cada visitante recibe un pequeño obsequio (una botella de vino con su nombre en la etiqueta). Por último, pasan por una pequeña tienda de artesanías y productos locales que pueden adquirir.

Así concluye una experiencia que no solo enseña el proceso del vino, sino que conecta al visitante con la historia, el paisaje y las personas encargadas de hacer que la parra llegue a la copa.

La experiencia: “De la parra a la copa”, no es solo una actividad para turistas, también aporta cosas muy importantes. Está relacionada con la sostenibilidad, porque se hace de una forma que cuida la naturaleza. Las vides se plantan en hoyos en la tierra volcánica, lo que guarda la humedad y hace que no se necesite regar durante mucho tiempo. Así se ahorra agua y se protege el medioambiente de manera sencilla. También tiene mucho que ver con la identidad cultural.

DE LA PARRA A LA COPA

Tras las erupciones volcánicas ocurridas en la isla, los agricultores locales desarrollaron un ingenioso sistema de cultivo que consiste en excavar hoyos o zanjas en la ceniza volcánica hasta llegar al suelo fértil, donde se planta la vid. Además, utilizan la formación de paredes hechas por rocas volcánicas para evitar la interferencia del viento en la propia vid, estos se llaman “zocos”. Así mismo, la venta de este vino propio de Lanzarote es uno de los mayores motores de la economía de la isla.

El vino producido en esta región, especialmente a partir de la variedad Malvasía volcánica, ha adquirido prestigio internacional por su calidad y características únicas, atrayendo tanto a consumidores como a visitantes interesados en el enoturismo.

De igual manera, la viticultura de Lanzarote refleja la identidad, la historia y la forma de vida de los habitantes de Lanzarote que se han dedicado toda la vida al cultivo de la vid, esta tradición se encuentra destinada a ser de manera que se difunda de generación en generación.

Además, el paisaje vitivinícola de La Geria ha sido declarado Parque Natural y protegido como Patrimonio Cultural, su buena concordancia y belleza en el paisaje volcánico de la isla hace que esta zona de la Geria sea de las más bonitas de Lanzarote.

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 coordinada

¿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.

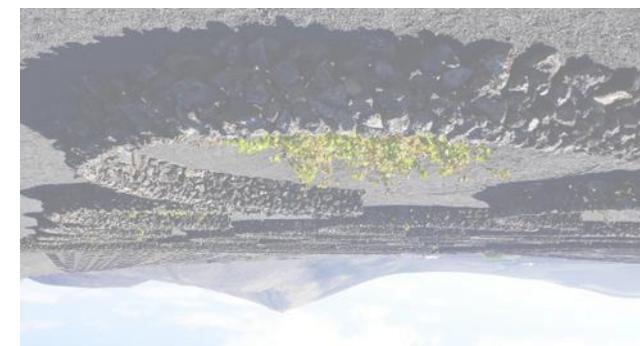
Objetivos específicos:

- 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

TOURS GASTRONÓMICO DE LA PARRA A LA COPA



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.