

- PCC. (2012). *Conceptualización del modelo económico y social cubano de desarrollo socialista. Plan nacional de desarrollo económico y social hasta 2030: Propuesta de visión de la nación, ejes y sectores estratégicos*. In. Cuba: PCC.
- PCC. (2017). *Lineamientos de la política económica y social del Partido y la Revolución para el período 2016-2021*. In. Cuba: PCC.
- Puig Meneses, Y. (2020). *Informatización de la sociedad cubana, un proceso impostergable. Periódico Granma*. Organó oficial del Comité Central del Partido Comunista de Cuba. Retrieved from www.granma.cu
- Quintero Barrizonte, J. L. (2020). Las tecnologías de la información y las comunicaciones como apoyo a las actividades internacionales y al aprendizaje a distancia en las universidades. *Revista Universidad y Sociedad*, 12, 366-373.
- Rama, C., & Cevallos Vallejo, M. (2015). The metamorphosis of distance education in Latin America. A new fase with the entry of international suppliers. 2015(26), 20 %J *Revista Española de Educación Comparada*. doi:10.5944/reec.26.2015.15810
- Ricetti, A. E., & Gómez, V. M. (2019). *Acortando distancias: investigar en la Licenciatura en Actividad Física y Deporte modalidad virtual*. *Revista de estudios y experiencias en educación*, 18, 169-181.
- Sarango-Lapo, C. P., Ramírez Montoya, M. S., & Mena, J. (2015). Prácticas Educativas Abiertas: experiencias de innovación en una institución de educación superior del Ecuador. *Revista Virtualis*.
- Serrano Cordero, C., & Condor Bermeo, V. P. (2018). La educación a distancia y la vinculación con la sociedad. Análisis de modalidad a distancia de la Universidad Nacional de Loja. *Revista Universidad y Sociedad*, 10, 241-246.

Abstract: In times of COVID, the postgraduate course Industrial Civilization, Environment and Sustainable Material Culture, of the Instituto Superior de Diseño, appealed to distance education with specific social-cognitive and spatial-temporal aspects of the situation that allowed the designers the professional improvement at this stage. Experience of interaction, collaboration and participation in a bilingual collective learning context with a positive level of satisfaction.

Keywords: e-learning - postgraduate - COVID-19 - coronavirus - environment - ICT's.

Resumo: Em tempos de COVID, o curso de pós-graduação em Civilização Industrial, Meio Ambiente e Cultura Material Sustentável, do Instituto Superior de Diseño, apelou para a educação à distância com aspectos sócio-cognitivos e espaço-temporais específicos da situação que permitiram aos projetistas o aperfeiçoamento profissional nesta fase. Experiência de interação, colaboração e participação em um contexto de aprendizado coletivo bilíngüe com um nível positivo de satisfação.

Palavras chave: educação à distância - pós-graduação - COVID-19 - coronavírus - meio ambiente - TIC's.

(* **Arianet Valdivia Mesa:** Instituto Superior de Diseño, Universidad de La Habana, La Habana, Cuba. Mail: arianet@isdi.co.cu. MsC. Gestión e Innovación del Diseño, Profesora Auxiliar, Diseñadora Industrial. **Eduardo Arrufat Corripio:** Instituto Superior de Diseño, Universidad de La Habana, La Habana, Cuba. Mail: eduardoa@isdi.co.cu. Dr.C, Profesor Asistente, Metodólogo Dirección General del ISDi, Ingeniero Mecánico. **Lucila Uriarte Fernández:** Instituto Superior de Diseño, Universidad de La Habana, La Habana, Cuba. Mail: lucila@cubarte.cult.cu. Profesora Consultante, Lic. Historia del Arte.

Elaboración de una guía gastronómica con estudiantes del cuarto semestre del ISTB

Ángel Geovanny Arias Camacho, María Yahaira Oviedo Becilla, Mercedes Moscoso Pozo, Elvis Alberto Campi Maldonado y Cesar Gustavo Solarte Acosta (*)

Actas de Diseño (2022, octubre),
Vol. 41, pp. 221-224. ISSN 1850-2032.
Fecha de recepción: julio 2021
Fecha de aceptación: febrero 2022
Versión final: octubre 2022

Resumen: Debido a que existe poca o nula información del sector gastronómico en la ciudad de Babahoyo para visitas de turistas locales y extranjeros, se tuvo la necesidad de diseñar una guía gastronómica como proyecto de aula, con la finalidad de dar a conocer la variedad de comidas y los diferentes lugares que puede visitar el turista, esta revista digital permite crear un recurso útil para los lectores babahoyenses que buscan cualquier tipo de información sobre gastronomía local; y de esta forma crear una cultura gastronómica más fuerte que impulse el desarrollo económico de la localidad.

Palabras clave: Revista – Guía – Editorial – Gastronomía – Proyecto de aula.

[Resúmenes en inglés y portugués y currículum en p.224]

Introducción:

Uno de los aspectos más importantes de la cultura de un pueblo está constituido por las tradiciones culinarias, las cuales tienen características regionales con marcadas diferencias en su preparación y presentación, dando así origen a una riqueza gastronómica incomparable y a una identidad clara y profunda, la gastronomía, es un tema de interés general, que en la ciudad de Babahoyo ha sido poco aprovechada desde el punto de vista turístico, La escasa y condicionada cobertura que recibe esta temática es una de las principales causas del poco o nulo desarrollo del turismo gastronómico Babahoyense.

El proyecto presentado elaboración de una guía gastronómica con estudiantes del cuarto semestre del ISTB consistió en la creación de una revista digital con información de platos típicos que ofertan los locales de comida, tiene como objetivo general Diseñar una revista sobre gastronomía de Babahoyo mediante la recopilación actualizada de información, acerca de los platos típicos y exóticas propuestas que ofrece Babahoyo como contribución para su promoción. Y como Objetivos Específicos el determinar cuáles son los platos típicos más representativos de Babahoyo. Además, el de analizar la diversidad gastronómica que ofrece Babahoyo a los turistas. Y finalmente establecer parámetros y criterios para la realización de la guía gastronómica.

La idea de producir una revista sobre la gastronomía Babahoyense surge por la necesidad de impulsar una fuente de ingresos gastronómico, turístico y cultural ya que por no haber sido ampliamente explotada no cuenta con suficiente apoyo en el espacio mediático local y nacional. Los diversos medios impresos de la ciudad se conforman con publicar sólo algunas recetas y artículos sobre alimentos y bebidas; Babahoyo, a decir verdad, no cuenta con un medio impreso especializado para cubrir el ámbito gastronómico como fuente de noticias y promover, el desarrollo del turismo gastronómico, actividad universalmente asociada al crecimiento económico de los pueblos. Cuando se habla de tradiciones, leyendas, comida y costumbres de un pueblo, se está hablando de su cultura. La cultura se considera “todo lo que crea el hombre al interactuar con su medio físico y social y que es adoptado por toda la sociedad como producto histórico” (Benítez y Garcés, 1993). La cultura es, en definitiva, el intercambio entre el hombre y su entorno, lo que lo relaciona con su medio ambiente y con el resto de hombres.

La mayoría de la Gastronomía de los diferentes países, y en especial la de Ecuador está formada por la influencia de otras culturas que llegaron a nuestro país en la época de la conquista. Para el siglo XIX llegaron los franceses y los ingleses, los cuales nos enseñaron su gastronomía aplicada a toda clase de platillos e ingredientes. Las costumbres alimenticias, entre otras, de nuestros ancestros indígenas se vieron cambiadas, por un lado, a raíz de la empresa conquistadora con la presencia de Andaluces, valencianos y aragoneses, entre otros, quienes se impusieron sobre los guisos de la Iguana, el manatí o los insectos para reemplazarlos por el ganado vacuno, por nombrar sólo un producto y por el otro con las preparaciones y las costumbres africanas, especialmente en las zonas costeras. La variación en los platos y las influen-

cias en las mesas colombianas depende de la zona de donde provenga así como de los recursos naturales que dispongan, éstos pueden ser abundantes o pobres en una región, así mismo los climas múltiples o los desarrollos sociales desiguales pueden repercutir en el crecimiento de una cocina propia y marcar la diferencia. Gastronomía de Ecuador. (El Telégrafo, 2018).

Región Costa

La gastronomía costeña es muy variada, se basa principalmente en pescados (tanto de río como de mar) especialmente la corvina y la trucha. Así suman los mariscos como camarones, conchas, cangrejos, etc. Los plátanos también hacen parte importante de la culinaria típica (verdes, maduros o guineos). Los platos costeños más importantes son: encebollado de pescado, muchines de yuca, patacón, sopa marinera, arroz guayaco, ceviche, corviche, bandera, encochado, sancocho de bagre, etc.

Región Sierra

En la serranía ecuatoriana el maíz, es uno de los granos más utilizados, la lista de comidas y bebidas que se preparan con él es extensa, otro elemento indispensable es la papa para la elaboración de los distintos platos serranos como el molo, lllapingachos, locro, yahuarlocro y tamales. Otros platos muy apetitosos de la comida serrana están elaborados a base de carne de cerdo, por ejemplo la fritada, hornada, carne colorada, patas de chanco, emborrajadas, cuero de chanco, este último, preparado de diversas formas: chamuscado, reventado y seco para ser utilizado en locros.

Región Amazónica

La Amazonía ecuatoriana es una reserva fabulosa de especies animales y vegetales. Los platos tradicionales de la selva son elaborados a base de pirañas y bagres que abundan en los ríos, monos, loros, manatí o vaca marina y la danta, yuca verde, papa china y frutas. Los condimentos básicos se reducen al ají y a la sal.

Región insular

La comida de Galápagos es bastante variada, deliciosa y fresca, pues está hecha a base de los diferentes tipos de peces, camarones y langostas que viven en sus aguas. Estos alimentos son mezclados con verduras y frutos frescos de la zona, resultando así una delicia de platillos marinos. En Galápagos, no solo encontrarás pescados y langostas, sino que también podrás conocer al famoso pepino de mar; pero eso sí, esta especie no está incluida en el menú diario de estas islas, pues ya han sido bastante explotados. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013. p23). En la sierra ecuatoriana, el 41.68% de los servicios turísticos son de Alimentos y Bebidas, en la costa, el 53.77%, en la Amazonía el 4.12% y en galápagos el 1.29%. Para la sierra, el siguiente servicio turístico más popularizado es el de Agencias de viaje, con el 61.71%; en el caso de la costa, los servicios de A y B son el más destacado, para la Amazonía, los porcentajes más altos son de los servicios de alojamiento, que tienen el 9.52% y en el caso de la región insular, el más alto es el servicio de transporte fluvial y marítimo con el 88.79%. De esto

se puede inferir que, los servicios gastronómicos representan una gran parte de la oferta de servicios turísticos, sin embargo hay sectores donde es necesario estimular la oferta gastronómica, en parte, se puede decir que galápagos carece de gastronomía local, por la mezcla de culturas que tiene, así que en ese caso en específico, sería necesario forjar una gastronomía local para luego poder promocionarla a los turistas. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

De este documento también podemos sacar una importante encuesta realizada a los turistas extranjeros en nuestro país, en la cual, preguntan los principales motivos para consumir comida tradicional ecuatoriana, el 24.67% dijeron que para conocer nuevas culturas, el 21.85% para probar nuevos sabores, el 18.91% para conocer gente, el 17.28% para descansar de su alimentación regular y el 15.14% dijeron que para conservar la tradición. De estas respuestas se puede sacar la clave para vender la cocina ecuatoriana a nivel mundial los turistas dicen que lo que primero les motiva a comer comida nacional es conocer nuevas culturas, así que la estrategia debería ser llevar la cultura ecuatoriana a cada plato, para que sean tan representativos que los turistas sientan que se llevan un poco de ella en cada bocado. (Ministerio de Cultura y Patrimonio, 2013).

Metodología

Esta investigación es de tipo descriptiva y exploratoria que permite con la búsqueda de información describir el tema las características y componentes de la gastronomía Babahoyense representada en los lugares donde venden esta comida y nuevos locales ubicado en la zona .

Es de tipo exploratorio porque el objetivo es tratar este tema que ha sido poco abordado y en la revisión de literatura no hay casi información o vagamente relacionadas con el tema. En el tipo descriptivo se busca especificar los aspectos y características de los lugares que serán sometidos a análisis.

Para la recolección de datos se aplicaron dos tipos de instrumentos, de manera que se logre los objetivos planteados a través de este estudio, fueron utilizadas dos técnicas básicas para el objeto de estudio, la observación, Tuvo como propósito tomar datos, hechos o información para su posterior análisis e implementación cualitativa, mientras que la entrevista se aplicó a cada una de las muestras objeto de estudio, con el propósito de obtener sus opiniones acerca de la temática planteada.

El proceso estadístico de la investigación se desarrollará mediante la recolección de los datos obtenidos basados en la encuesta para luego ser tabulados y representados gráficamente con su respectivo porcentaje de acuerdo a las informaciones proporcionadas

Población y Muestra Población del total de 175,281 habitantes de la ciudad de Babahoyo, mediante la fórmula se obtuvo la siguiente cantidad de muestra 384 realizada de manera online en <http://www.surveymsoftware.net/sscalce.htm>, por ende se determinó un muestreo aleatorio para el análisis y observación de campo de 75 personas.

En lo que se refiere a entrevista se seleccionó a 5 dueños de locales reconocidos en la realización de platos típicos de la localidad.

Resultados y Discusión y Resultados

Entre los resultados obtenidos acerca de la Gastronomía de Babahoyo las opiniones fueron la siguientes que es rica y variada en gastronomía local ecuatoriana, y recién empezando en nuevos platos, a pasado muchos años hasta que nos comienzan a conocer de otros lados, la inversión en nuevos espacios a sido primordial para el crecimiento.

La mejor forma de realzar un plato tradicional, es dar a conocer a cocineros locales , si un plato se hace famoso, en muchas ocasiones es porque se hace conocido por un restaurante, es esencial hacerlo conocer y que lo llevó a que este plato se haga tan conocido. La otra es investigar el origen del plato, ir al campo de dónde vienen los productos y entender el entorno donde fue producido

Entre los resultados obtenidos acerca dar a conocer, más los locales, huecas, restaurantes típicos y tradicionales de Babahoyo todos manifestaron que Si, ya se lo viene haciendo, hace 5 años comenzamos cuchara brava, asisten 15 mil personas en dos días, es la mejor y única forma de expresar nuestra gastronomía en la ciudad. Con la creación de una Revista Gastronómica se mejoraría el turismo y la economía en todos los locales de comida que existen en Babahoyo.

Conclusiones

Es sumamente necesario crear una identidad gastronómica en la localidad, con el fin de posicionar al turismo local como uno de los atractivos de la ciudad de Babahoyo. Los turistas locales y extranjeros buscan conocer la cultura de la ciudad de la provincia de los ríos y de la ciudad de Babahoyo a través de platos tradicionales como parte de un patrimonio cultural. Tener en cuenta que el desarrollo de la gastronomía tradicional de la ciudad se debe orientar hacia el respeto de su diversidad, tanto en cuestión de agrupaciones humanas como de productos que existen repartidos por todo el país.

Referencias Bibliográficas

- Benítez, L. y Garcés, A. (1993). *Culturas Ecuatorianas ayer y hoy*. Ediciones Abra Ayala recuperada de https://books.google.com.ec/books?id=74g0YccqXLS&pg=PA8&lpg=PA8&dq=todo+lo+qu+e+crea+el+hombre+al+interactuar+con+su+medio+el+3%ADsico+y+social+y+que+es+adop+tado+por+todo+la+sociedad+como+producto+hist%C3%B3rico&source=bl&ots=5mQvvhWx_ga&sig=ACFu3U2PQyyikov_xk3FIVXhk7FpWt2Ryhwhl=es419&sa=X&ved=2ahUKewiLrOaglpfxAhVnQjABHfe4Aj8Q6AEwAHoECAIQAw#v=onepage&q&f=false
- El telégrafo (2018) En *Los Ríos disfrutaron de su historia gastronómica*, recuperado de <https://www.eltelegrafo.com.ec/noticias/sociedad/6/losrios-disfrutaron-historia-gastronomica>

Ministerio de Cultura y Patrimonio, (2013). *Informe De Rendición De Cuentas Año 2013* recuperado de <https://www.culturaypatrimonio.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2014/04/INFORME-MCYP-2013.pdf>

Rivas, G. J., & Magadan, D. M. (2012). *Planificación turística y desarrollo sostenible*. España: Septem Ediciones, S.L.

Ruíz, B., E., & Solís, C., D. (2007). *Turismo comunitario en Ecuador: desarrollo y sostenibilidad social*. Ecuador: Abya Ayala, 2007.

Sotomayor, M. T. (2011). *Desarrollo local y turismo*. Guayaquil.

Suarez, G., Mariel, G., Bello, B., Hernandez, C., Elva, R., & Rhodes, A. (2016). *Ecoturismo y el trabajo invisibilizado de las mujeres en la Selva Lcandona, Chiapas, Mexico*. El Periplo Sustentable.

Abstract: Due to the fact that there is little or no information about the gastronomic sector in the city of Babahoyo for visits by local and foreign tourists, there was the need to design a gastronomic guide as a classroom project, with the purpose of making known the variety of foods and the different places that tourists can visit, this digital magazine allows creating a useful resource for Babahoyo readers who are looking for any kind of information about local gastronomy; and in this way create a stronger gastronomic culture that boosts the economic development of the locality.

Keywords: Magazine - Guide - Editorial - Gastronomy - Classroom project.

Resumo: Devido ao fato de haver pouca ou nenhuma informação sobre o setor gastronômico na cidade de Babahoyo para visitas de turistas locais e estrangeiros, houve a necessidade de projetar um guia gastronômico como um projeto de sala de aula, com o objetivo de tornar conhecida a variedade de comidas e os diferentes lugares que os turistas podem visitar, esta revista digital permite criar um recurso útil para os leitores de Babahoyo que procuram qualquer tipo de informação sobre a gastronomia local; e desta forma criar uma cultura gastronômica mais forte que impulse o desenvolvimento econômico da localidade.

Palavras chave: Revista - Guia - Editorial - Gastronomia - Projeto de aula.

(*) **Ángel Geovanny Arias Camacho:** Actualmente soy Docente y Coordinador de Investigación, desarrollo tecnológico e innovación del Instituto Superior Tecnológico Babahoyo (ISTB), EDITOR de la revista Académica y Científica Tecnologi-K del ISTB, Docente Invitado de Postgrado Online en Unir en el Máster Universitario de Tecnología Educativa y Competencias digitales. Imparto clases en el nivel Tecnológico, Tercer Nivel (Pregrado) y cuarto Nivel (Postgrado). Soy Asesor y consultor académico de Tesis de grado y Postgrado. Soy ingeniero en Diseño Gráfico, Máster en Diseño gráfico Digital, además soy Magíster en Educación Informática y Doctor/Ph.D. en Educación. **María Yahaira Oviedo Becilla:** Magíster en Postproducción Digital Audiovisual e Ingeniera en Diseño Gráfico con 10 años de experiencia en docencia de Nivel Superior en el área de Diseño Gráfico. Soy especialista en comunicación visual. A lo largo de los años, he tenido desenvolvimiento en proyectos de investigación, proyectos integradores de saberes y proyectos de vinculación con la sociedad. Estoy a cargo del departamento de comunicación del ISTB la cual tiene como función estudiar y analizar la imagen interna y externa de la institución para implementar nuevas estrategias de comunicación que ayudarán a reforzar el prestigio de la misma. **Mercedes Moscoso Pozo:** Magíster en Diseño Y Gestión de Marcas y Licenciada en Publicidad con mención en Marketing y Diseño Gráfico, con más 5 años de experiencia en docencia de Nivel Superior en el área de Diseño Gráfico, en los cuales he participado en proyectos integradores de saberes, proyectos de vinculación con la sociedad y publicados artículos en revistas científicas. Estoy a cargo de la carrera de Diseño Gráfico del ISTB como Coordinadora alterna en donde mis funciones son la de gestión académica. **Elvis Alberto Campi Maldonado:** Licenciado En Ciencias De La Educación Mención Sistemas Multimedia con más 15 años de experiencia en docencia de Nivel Superior en el área de Diseño Gráfico. He participado en proyectos de investigación, proyectos integradores de saberes y proyectos de vinculación con la sociedad. Estoy a cargo de la carrera de Diseño Gráfico del ISTB como Coordinadora principal. **Cesar Gustavo Solarte Acosta:** Diseñador Gráfico Publicitario del ISTB, cuento con experiencia en el campo del diseño creando material publicitario para varios locales de la localidad.