

IMAGEN CABECERA:



## UTPL promueve experiencias de internacionalización en Gastronomía

La [Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#) [1] organizó el **taller Ruta Gastronómica Sostenible**. Este evento tuvo como propósito **mostrar a los estudiantes de Gastronomía el conjunto de participantes que están involucrados en la preparación de alimentos, desde el productor hasta el consumidor final**, con la intención de proponer ideas para garantizar la soberanía alimentaria.

Esta actividad forma parte de una alianza de la [UTPL](#) [1] con la [Universidad San Ignacio de Loyola \(Perú\)](#) [2]. [Rosa Alejandra Longa](#) [3], **docente de Gestión e Innovación en Gastronomía de la institución peruana**, impartió a los estudiantes de la [UTPL](#) [1] un taller sobre **la importancia de volver a las raíces y aprovechar la cosmovisión andina como un elemento central de la cultura gastronómica**.



### Taller Ruta Gastronómica Sostenible

“Esta alianza nos ha permitido fortalecer los vínculos entre Ecuador y Perú, así como capacitar a los estudiantes para que se conviertan en profesionales que tengan la capacidad de innovar y responder a las necesidades alimentarias del futuro”, expresó Longa.



Ceremonia de Inti Raymi

Por otra parte, [Marisol Chango Cañaverl](#) [4], **docente de Gastronomía de la UTPL** [1], destacó la relevancia de fomentar actividades de intercambio cultural para fortalecer la cultura alimentaria nacional. Además, señaló que **esta propuesta forma parte de los esfuerzos de la carrera para potenciar la internacionalización de su currículo.**

“Para la UTPL, es vital que los estudiantes puedan conocer el contexto cultural de otros países. Por este motivo, hemos gestionado alianzas y acercamientos con instituciones de siete países de la región. Nuestra meta es consolidar la Ruta Alimentaria de América. Como universidad, nos interesa formar a ciudadanos globales que puedan viajar por el mundo a través de los alimentos”, manifestó Chango Cañaverl.

**Luis Rodríguez Cevallos, estudiante de cuarto ciclo de la carrera de Gastronomía** [5], mencionó que esta actividad le permitió comprender la importancia de contribuir a la sostenibilidad, el respeto por la biodiversidad y el rescate de los alimentos originarios del Ecuador. Asimismo, señaló que el **taller con la profesora Rosa Alejandra Longa** [3] **fue útil para comparar la cultura gastronómica de nuestro país y de Perú, e identificar aspectos comunes y oportunidades de innovación.**

Con este tipo de iniciativas, la **UTPL** [1] **fortalece la perspectiva internacional de los miembros de su comunidad académica, a través de estrategias de cooperación y experiencias de internacionalización basadas en la colaboración entre instituciones.**

Idioma Español

Categorías:

[Alumnos](#) [6]

[Futuros alumnos](#) [7]

[UTPL](#) [8]

Contenido destacado:

Etiquetas:

[Internacionalización del Currículo](#) [9]  
[Universidad San Ignacio de Loyola](#) [10]  
[gastronomia](#) [11]  
[Ruta Gastronómica Sostenible](#) [12]  
[utpl](#) [13]  
[Internacionalización del Currículo](#) [9]  
[Universidad San Ignacio de Loyola](#) [10]  
[gastronomia](#) [11]  
[Ruta Gastronómica Sostenible](#) [12]

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/utpl-promueve-experiencias-de-internacionalizacion-en-gastronomia>

## Links

[1] <https://www.utpl.edu.ec/>  
[2] <https://usil.edu.pe/>  
[3] <https://usil.edu.pe/docentes/rosa-longa>  
[4] <https://investigacion.utpl.edu.ec/pmchango>  
[5] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/gastronomia>  
[6] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/1>  
[7] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/3>  
[8] <https://noticias.utpl.edu.ec/categorias/utpl>  
[9] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/internacionalizacion-del-curriculo-0>  
[10] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/universidad-san-ignacio-de-loyola-0>  
[11] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/gastronomia>  
[12] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/ruta-gastronomica-sostenible-0>  
[13] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/utpl>