Una ruta gastronómica para rescatar platos tradicionales

Andrea Leon
09/06/2017

Categorías:
Investigación

Cecina, tamales, humitas, repe, seco de chivo, y un sinnúmero de platos típicos conforman la **gastronomía** que acompaña durante mucho tiempo la mesa de los lojanos en esta provincia del sur del **Ecuador.**

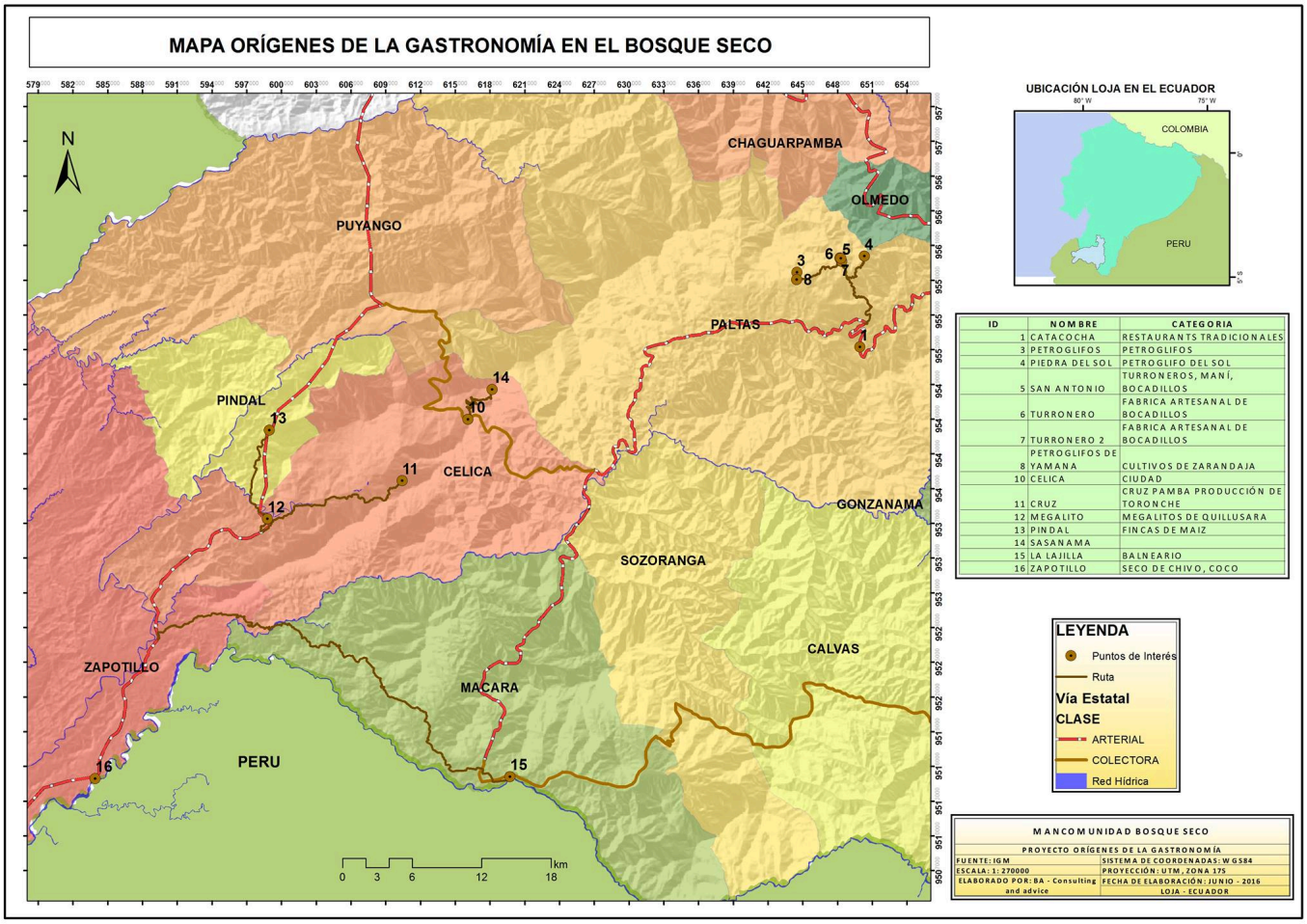
La Ruta "**Sabores y tradiciones del Sur**" busca potenciar la gastronomía de la provincia de Loja involucrando a los cantones que conforman la **Mancomunidad Bosque Seco** (Celica, Pindal, Zapotillo, Macará, Puyango y Paltas, en aquel entonces), donde se elaboró un registro de los productos agrícolas y sus formas de cultivo, así como de su preparación, evidenciando que es

distinta en cada uno de los lugares analizados.

Esta iniciativa se logra gracias al trabajo de docentes y estudiantes de la Titulación de Gastronomía [1] de la UTPL, quienes convencidos del potencial de nuestra localidad realizaron este recorrido obteniendo importantes resultados.

Uno de los productos logrados es el presente video, que te compartimos:

Y para obtener una ruta completa, no podían faltar opciones para la estadía y lugares para visitar, lo cual se logra con la vinculación de la Titulación de Hotelería y Turismo [2].



Una travesía por lugares y sabores que son perfectos para conocer la provincia de Loja y que más adelante los encontrarás al alcance de tus manos en una aplicación móvil.

Si te gustó este artículo y quieres conocer sobre todos nuestros proyectos, visítanos en Perspectivas de Investigación [3] y descarga la edición completa.

Gracias por compartir este contenido y contribuir con la iniciativa.

Links
[1] http://presencial.utpl.edu.ec/alumnos/?q=gastronomia#
[2] http://presencial.utpl.edu.ec/alumnos/?q=hoteleria-turismo
[3] http://perspectivas.utpl.edu.ec