

UNIVERSIDAD REGIONAL AUTONOMA DE LOS ANDES – UNIANDES
DIRECCION DE INVESTIGACION
CENTRO DE INVESTIGACION Y DESARROLLO - CID
PRESENTACION DE PROYECTOS DE INVESTIGACION Y/O DESARROLLO

1.	IDENTIFICACION DEL PROYECTO				
1.1.	NOMBRE DEL PROYECTO:				
1.2	Evaluación del potencial de uso gastronómico y medicinal de plantas nativas de la región costa en la comunidad de los Tsa'chilas Tolonpele.				
1.3	PROBLEMA A RESOLVER: El uso de las plantas en Ecuador se ha ido menoscabando notablemente alrededor de las comunidades y de la ciudadanía reemplazando condimentos ya preparados por plantas naturales, las cuales en muchos casos aportan un gran valor nutricional y favorable para nuestro organismo. A nivel de Latinoamérica, muchas plantas naturales han contribuido a la creación de productos naturales beneficiosos para nuestro organismo que ahora las encontramos en nuestro medio listas para ser usadas. En el campo gastronómico, se puede apreciar que el caso de muchas plantas se ha disminuido su uso, en pocas comunidades son utilizadas, perdiéndose la posibilidad de desarrollar un proceso ampliado de difusión de sus potencialidades y peligrando el desarrollo de la memoria histórica asociada a este proceso. Al momento, además, no se encuentran protocolos, catálogos, guías o recetarios con la caracterización y definición de usos de estas plantas, por lo que la presente investigación buscará entregar un producto que facilite a la comunidad y ciudadanos en general el cuidado de su alimentación y salud y se orientará hacia el desarrollo de los valores históricos (culturales) y de vida cotidiana de la comunidad para su fortalecimiento.				
1.4	LÍNEA DE INVESTIGACIÓN: La presente investigación guarda relación con varias de las líneas de investigación aprobadas para la carrera de Chefs en UNIANDES. Las principales son: <ul style="list-style-type: none"> - Soberanía alimentaria - Nutrición. - Gastronomía y cultura 				
	EXTENSION UNIANDES Santo Domingo	1.4	FACULTAD Dirección de Empresas	1.5	CARRERA Administración de Empresas Turísticas y Hoteleras Escuela de Chefs.
2.	DATOS DEL JEFE DEL PROYECTO				
2.1	NOMBRES: Ing. Elizabeth Sánchez Trávez				

2.2	DIRECCION DOMICILIO:					
2.3	NUMEROS TELEFONICOS:	DOMICILIO:		CELULAR: 0995614431		
		OTRO TRABAJO:		OTRO:		
2.4	DIRECCION ELECTRONICA:	1. elizasanchez-009@hotmail.com		2.		
2.5	HA DIRIGIDO OTROS PROYECTOS:				NO	SI
					X	
	NOMBRE DE PROYECTOS TERMINADOS					
NOMBRE DE PROYECTOS EN EJECUCION						
3.	COSTOS Y FINANCIAMIENTO					
3.1	COSTO TOTAL (USD):					
3.2	FINANCIAMIENTO:	UNIANDES:	OTRAS FUENTES:	OTRAS FUENTES:	NOMBRES DE OTRAS FUENTES	
		USD:	USD	USD		
		100		%		
4.	<p>RESUMEN DEL PROYECTO:</p> <p>El presente proyecto de investigación es una evaluación del potencial gastronómico y medicinal de las plantas nativas enclavadas en las comunidades Tsa'chilas de la provincia de Santo Domingo de los Tsa'chilas y de las cuales muy pocas de conocimiento profundo y de son en las comunidades, tanto en lo referente a su gastronomía como en el proceso de difusión sobre su vida, costumbres, cultura e historia. A tal punto, que hoy en día muchas de las plantas has sido reemplazadas por otros alimentos de uso generalizado en el campo de la gastronomía nacional e internacional.</p> <p>El área de situación problemática que promueve este estudio se refiere al déficit expresado en que no se encuentran protocolos, catálogos, guías o recetarios con la caracterización y definición de usos gastronómico y medicinales de estas plantas y se requiere la realización de estudios que centrados en revelar esas potencialidades en la propia comunidad, tomen en cuenta, además, otros estudios antecedentes sobre el tema en los entornos nacional y regional (Latinoamérica). Ese estudio de referentes bibliográficos (hoy muy escasos y no centrados en la comunidad objeto de análisis) se complementará con una rigurosa investigación de campo, lo cual permitirá ofrecer un resultado en forma de catálogo especializado en los usos gastronómicos y medicinales de muchas plantas oriundas de la comunidad Tsa'chila.</p> <p>Por tanto, es propósito de este proyecto dar a conocer un número importante de plantas a las que se debe rescatar su presencia en la cocina y en la medicina nativa, así como crear las condiciones de difusión para incentivar a la sociedad ecuatoriana en general y de la región en particular al conocimiento y uso de estas plantas en la gastronomía y el medicina natural.</p>					
5.	OBJETIVOS DEL PROYECTO:					
5.1	OBJETIVO GENERAL:					
<p>Evaluar el potencial de uso gastronómico y medicinal de las plantas nativas de la región costa en la comunidad de los Tsa'chilas Tolonpele y así propender al rescate, desarrollo y difusión de los</p>						

	valores de historia y cultura de la misma.
5.2	<p>OBJETIVOS ESPECÍFICOS:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Determinar los referentes teóricos necesarios para un estudio sobre el potencial gastronómico y medicinal de las plantas nativas en las comunidades originarias del contexto latinoamericano. 2. Sistematizar la información existente sobre las plantas nativas de la región costa ubicada en la comunidad Tsa'chila Tolonpele. 3. Desarrollar un estudio comparado entre el conocimiento y uso por la comunidad Tsa'chilas Tolonpele de sus plantas nativas y las valoraciones científicas existentes sobre las mismas. 4. Determinar la estructura y componentes de un catálogo sobre los usos gastronómicos y medicinales de plantas nativas de la comunidad Tsa'chilas Tolonpele. 5. Diseñar una guía virtual con las especificidades gastronómica y medicinal de las plantas de la comunidad de los Tsa'chilas Tolonpele. 6. Validar mediante el criterio de expertos el catálogo propuesto para establecer el valor documental y científico de la propuesta.
6.	<p>ANTECEDENTES Y JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Importancia científica, tecnológica, educativa, cultural, social para fomentar el uso de plantas utilizadas ancestralmente por los pobladores de las comunidades Tsáchilas, en la alimentación y en la curación de su gente. 2. Relación con otros proyectos que se estén realizando o se hayan realizado en la unidad académica, en la UNIANDES, en la comunidad. No existe relación con otros proyectos. 3. Relación con otros proyectos que dirija o haya dirigido o que haya participado como investigador. Existen proyectos de algunas plantas pero no en uso gastronómico más bien son productos para medicina natural no existe trabajos con la totalidad de las plantas de la costa. 4. Impacto en la docencia La presente contribuirá en la investigación teórico-práctica que fomenta la Universidad en las áreas de alimentación y en la parte curativa usando medicina ancestral. 5. Relación y Participación de programas de pregrado y postgrado. Los estudiantes de pregrado y posgrado podrán tomar esta investigación para realizar otras propuestas que permitan mejorar los servicios del sector. 6. Infraestructura con la que cuenta la unidad académica para la ejecución (laboratorios, oficinas, equipos, etc.) <ul style="list-style-type: none"> • Oficina para planeación de la investigación. • Equipo de computación e impresora para el departamento de investigación, movilización para la investigación de campo, internet, suministros, recursos financieros, talleres y menaje de los laboratorios de cocina.

7	RESULTADOS ESPERADOS DEL PROYECTO	<p>1. Científicos y/o tecnológicos:</p> <p>Guía gastronómica y medicinal de las plantas de la costa de las comunidades y su manera típica de preparar este tipo de productos.</p> <p>Biblioteca virtual de la medicina, gastronomía y vivencias Tsa'chila en su idioma tsáfiqui y español exponiendo todas sus vivencias y tradiciones y la vivienda en la actualidad.</p> <p>2. Sociales</p> <p>En el aspecto social el presente proyecto, pondrá a disposición a la ciudadanía un proyecto para el uso natural de las plantas en la gastronomía y en la medicina así cuidando la salud de sociedad y salvaguardando el bienestar de las comunidades Tsa'chilas.</p> <p>3. Educativos</p> <p>Los estudiantes de la carrera de Chefs y turismo participarán activamente en la elaboración del presente proyecto. Realizando investigaciones de campo y ayudando a la recolección de información de las diferentes plantas y costumbres.</p> <p>4. Formación de investigadores</p> <p>El presente proyecto de investigación se apoyará en el enfoque cualitativo; el mismo, que nos orienta a la utilización de métodos, técnicas e instrumentos que envolverán a los participantes en el mundo de la investigación.</p> <p>5. Infraestructura de la unidad académica</p> <p>Biblioteca, laboratorios de computación con internet, impresoras laboratorios, menaje y Talento Humano. Además, al finalizar la investigación se podrá hacer entrega de los resultados a los dirigentes de las comunidades Tsáchilas.</p>
8.	IMPACTO AMBIENTAL	<p>Explicar si habrá o no algún impacto negativo (o positivo) en el medio ambiente y de haberlo cómo se pretende remediarlo.</p> <p>No existirá ningún tipo de impacto ambiental.</p>
9.	ORGANIZACIÓN, RECURSOS POR ACTIVIDAD, CRONOGRAMA Y PRESUPUESTO (INCLUIR LAS MATRICES M1 Y M2 Y SI ES NECESARIO UN CRONOGRAMA MAS DETALLADO)	