

El aula que se convirtió en el laboratorio culinario del Ecuador



La iniciativa nació en la clase de *Global Food Challenges*, un espacio interdisciplinario en el que estudiantes de Gastronomía e Ingeniería Industrial exploraron la complejidad de los sistemas agroalimentarios. Queríamos que la teoría se conectara con la riqueza cultural y agrícola del Ecuador, y que el aprendizaje partiera de quienes conocen y trabajan el territorio.

Para lograrlo, nos vinculamos con la Asociación Inti, un pequeño grupo de productores kichwa de la Amazonía, quienes trabajan con el modelo de chacras. Desde el inicio, reconocimos a sus integrantes como expertos culi-

narios, culturales y agrícolas. Su experiencia en el campo orientó el proceso y permitió que los estudiantes se acercaran a conocimientos que difícilmente pueden encontrar en un libro.

Durante el semestre desarrollamos un proceso de creación gastronómica y comercialización

justa a partir de productos tradicionales amazónicos. Los estudiantes visitaron la chacra y participaron en sesiones colaborativas con los productores. Allí combinaron los saberes de la comunidad con metodologías modernas de diseño de productos, *design thinking*, *human center design* e innovación gastronómica.



Como docentes, aprendimos a soltar parte del control del aula y a confiar en los procesos creativos.

Como resultado, se elaboró una línea de productos procesados con valor agregado. Entre ellos surgieron un helado con base de yuca y varias mermeladas preparadas con combinaciones de frutas nativas. El trabajo también incluyó propuestas de identidad de marca, posibilidades de pro-



ducción a mayor escala y narrativas que comunicaban el origen de los ingredientes y la historia de sus productores. Cada decisión fue construida mediante el diálogo y debía respetar la identidad de la comunidad.

Uno de los momentos más significativos ocurrió durante la jornada de degustación en el campus durante el evento MUTANTE, del laboratorio de proyectos transdisciplinarios de la USFQ, D.Lab.

El stand se llenó de estudiantes y profesores interesados en probar el helado de yuca acompañado de las mermeladas.

Muchos se sorprendían al conocer el ingrediente principal, elogiaban su sabor y preguntaban por la chacra y las personas detrás de los productos. Ver a nuestros estudiantes pre-

sentar el trabajo con felicidad y orgullo confirmó el alcance de la experiencia.

Habían desarrollado una propuesta gastronómica y, al mismo tiempo, habían aprendido a comunicar una historia vinculada con el territorio, la cultura y el conocimiento comunitario.

El proyecto les permitió comprender que los sistemas alimentarios están formados por relaciones humanas que sostienen vidas. Aprendieron a valorar la empatía, el trabajo interdisciplinario y los conocimientos cons-

truidos fuera de los espacios académicos. También descubrieron cómo las capacidades de sus carreras pueden ponerse al servicio del desarrollo social.

Como docentes, aprendimos a soltar parte del control del aula y a confiar en los procesos creativos. Nuestro papel se acercó al de un puente que facilita diálogos horizontales y abre espacios para las voces de la comunidad y de los estudiantes a través de estrategias de reflexión durante todo el semestre.

Para comenzar una experiencia similar recomendamos diseñar el proyecto con la comunidad desde el primer momento.

Es necesario escuchar antes de trazar el camino. La confianza mutua y el reconocimiento de los saberes del territorio son la base del proceso.



Su experiencia en el campo orientó el proceso y permitió que los estudiantes se acercaran a conocimientos que difícilmente pueden encontrar en un libro.