

03/08/2021

Boletín No. 30

Estudiantes de Turismo Histórico Cultural presentaron proyecto de prácticas pre profesional en un recorrido por el centro de Quito

A las 15h00, el grupo se encontraba congregado en la Plaza de San Francisco, listo para iniciar el recorrido. Lorena y Joseph, estudiantes de la carrera de Turismo Histórico Cultural, tenían preparada una jornada cargada de historia y de experiencias sensoriales, a través de sabores y aromas tradicionales, pero también exóticos, de la ciudad y del país. La tarde quiteña se pintaba soleada, pero es sabido por propios y extraños que el clima de la capital ecuatoriana es impredecible. El objetivo de este encuentro fue para desarrollar la primera actividad presencial, en lo que a proyectos de Vinculación con la Sociedad y prácticas pre profesionales se refiere, en la que los estudiantes demostraron a las autoridades y a la ciudadanía en general las habilidades obtenidas en la carrera de Turismo Histórico y Cultural, de la Facultad de Comunicación Social.

Los estudiantes, emocionados por exponer lo aprendido en las aulas, dieron a conocer que la ruta fue denominada “Tour de la cerveza y del chocolate”, un recorrido lleno de historia, cultura y gastronomía. Este tour inició con actividades lúdicas en las que participaron los asistentes, junto a una explicación del por qué se eligió a San Francisco como punto de inicio, pues la Comunidad Franciscana es de gran importancia no sólo en la historia de Quito, sino también en la temática especializada que los estudiantes estaban a punto de desarrollar.

Este fue un recorrido de cortesía o “fam trip” organizado para autoridades, docentes y representantes de agencias de viajes y operadoras turísticas. Contó con la participación del decano de la Facultad de Comunicación Social, doctor Dimitri Madrid, la subdecanía, MsC. María Eugenia Garcés, la directora de Carrera, MsC. Cristina Benavides y la coordinadora de Vinculación con la Sociedad de la Facultad, MsC. Jacqueline Artieda.

El tour continuó en Yumbos Chocolate Artesanal, establecimiento ubicado frente a la Plaza de San Francisco, desde cuyo balcón se puede apreciar este complejo arquitectónico en su máximo esplendor. Aquí, los invitados, entre los que se encontraban también representantes de Xtreme Adventure, Holidays Travel y de Real Dreams Tour, entre otras agencias de viaje, pudieron degustar una amplia variedad de chocolate, elaborado con cacao nacional. Este ejercicio de cata tuvo la particularidad de que, para identificar los sabores, los asistentes se encontraron con los ojos vendados, haciendo de esta una experiencia sensorial gustativa de alta calidad.

El recorrido continuó hacia la Plaza de la Independencia, lugar en donde se encontraba una de las herederas de los tradicionales poncheros, quien haría degustar este postre quiteño, elaborado a base de malta y huevo, a los asistentes. Luego ingresaron al Palacio Arzobispal, en cuyo interior les esperaban las delicadas mistelas, otro de los dulces típicos que formaban parte de la cotidianeidad en el casco colonial.

El impredecible clima de Quito cambió y un torrencial aguacero azotó las céntricas calles por unos minutos. Aunque la lluvia mermó, no calmó del todo, pero esto no fue un impedimento para que continúe el recorrido, pues los estudiantes encargados de guiar al grupo estaban preparados con ponchos de agua para entregar a cada uno de los participantes, lo que demostró su rápida respuesta ante posibles imprevistos.



La ruta continuó hacia la calle Guayaquil, en donde un plato muy particular esperaba por los invitados. En uno de los balcones de las casas coloniales, desde donde se podía apreciar el concurrido tránsito de la ciudad, cada uno de los participantes degustaron una hamburguesa preparada con plátano verde, una verdadera innovación culinaria con sabor ecuatoriano.

El tour finalizó en La Oficina, un brewer pub ubicado cerca de la Plaza de Toros “Belmonte”, en el barrio de San Blas. El propietario ofreció a los visitantes tres variedades de cerveza artesanal que se fabrican y expenden en el lugar, además de una picada de comida mexicana, especialmente preparada para acompañar las bebidas.

Las autoridades se mostraron satisfechas con el trabajo demostrado por los estudiantes, ya que se evidenció un prolífico manejo de normas de bioseguridad, así como la aplicación de lo aprendido en años de esfuerzo académico. Lorena Proaño y Joseph Morales, encargados de implementar el “Tour de la cerveza y del chocolate”, agradecieron a las docentes Gladys Alvear y Carolina Chiriboga, quienes supervisaron la ejecución práctica de lo aprendido y les ofrecieron las herramientas para realizar un trabajo de calidad, en las clases presenciales y de modalidad virtual, en estos últimos semestres, debido a la pandemia provocada por el virus del COVID-19.

Los visitantes nacionales ya pueden acceder al “Tour de la cerveza y del chocolate” y se está realizando el debido proceso para que pronto esté también disponible para turistas extranjeros, de manera permanente. Los estudiantes implementaron su propio emprendimiento, denominado “Ecuaexperience Tours” que se encuentra en proceso de regularización para constituirse, a futuro, como una operadora de turismo oficial, que brinde a sus clientes experiencias sensoriales de calidad enfocadas a la tendencia de un “Turismo Naranja”, más responsable y especializado.