

Preparación

Se propone abordar el tema eje de las tertulias 2018, la interculturalidad, desde la gastronomía. En esa línea La Escuela de los Chefs fundamenta su aporte en una investigación sistemática sobre la cultura gastronómica de Guayaquil en su publicación GUAYAQUIL A FUEGO LENTO.

Experimentación

En algunos conversatorios, es posible llevar a la audiencia a la experimentación de determinados aspectos del tema examinado. En este caso, los participantes pueden probar, comprobar, sentir, percibir, apreciar, observar la armonía de sabores, olores y colores de la cultura gastronómica que vive Guayaquil en diciembre.

Presentación de ponencias

Los exponentes dan a conocer los aspectos culturales y tradicionales de la comida guayaquileña en épocas decembrinas. Mencionan, también, aspectos ligados a los movimientos migratorios tanto internos como externos y al proceso de aculturación gastronómica que impacta en la urbe porteña.

Aclaración y preguntas

La audiencia resuelve inquietudes y amplían sus conocimientos acerca del tema.

Síntesis

La moderadora hace una recopilación sustantiva de todos los aspectos tratados.



 2269643

 cise@espol.edu.ec

 @CISEESPOLGYE

 @CISE_ESPOL

EL CONVERSATORIO UN ESPACIO DE ENCUENTRO ACADÉMICO



Con el apoyo de:
LA ESCUELA
DE LOS CHEFS

ESPOL 60 años



Tertulias
Politécnicas



CISE | Centro de Investigaciones
y Servicios Educativos

¿Qué es un conversatorio?

Los conversatorios son concebidos como una técnica de encuentro académico entre uno o más teóricos, intelectuales o expertos y una audiencia con la que, en conjunto, analizan y reflexionan acerca de un tema en variados campos del conocimiento, ofreciendo nuevas perspectivas a partir de sus experiencias.



¿Para qué sirve?

- Crear y fortalecer espacios de diálogo y debate.
- Instalar en una comunidad temas de interés colectivo.
- Ampliar la participación y el involucramiento de la comunidad.

Metodología



Preparación

Se propone a los participantes algunos antecedentes que faciliten la contextualización de la temática y el conocimiento de experiencias significativas.



Presentación de las ponencias

En este espacio, los exponentes versados en la temática tienen la posibilidad de plantear sus puntos de vista sobre el tema.



Aclaración y preguntas

La audiencia podrá realizar preguntas o hacer comentarios a los ponentes en un espacio de tiempo prudencial.



Síntesis

El moderador recoge lo más relevante del conversatorio (aportes y ponencias).



La vigésimo novena Tertulia Politécnica, ligada a Guayaquil y su gastronomía, es uno de los eventos más interesantes a la hora de integrar el concepto de interculturalidad que ha sido el eje del programa de Tertulias Politécnicas desarrolladas por el CISE, en el 2018.

Constituye un espacio para el conocimiento de la urbe porteña que acoge la ESPOL, desde la perspectiva de una investigación sistemática de los aromas y sabores que la han acompañado desde antaño.

Además se ofrece la oportunidad de conocer las maneras de hacer, sentir y vivir otras culturas culinarias que se han adaptado a la gastronomía de la ciudad.

Propósito:

Promover el conocimiento de las tradiciones culinarias de Guayaquil para la recuperación y mantenimiento de la identidad y riqueza cultural de los sabores y deliciosos platillos con los que, los guayaquileños, festejan las fiestas decembrinas.