PROYECTO

“Revitalización del patrimonio alimentario: Herencia viva de Valsequillo”

1.- Marco: contexto y filosofía

El Ilustre Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria se encuentra ejecutando el Plan de Sostenibilidad Turística en Destino (PSTD) (https://www.pstdvalsequillonaturalezaenflor.com/), con fondos del Ministerio de Industria y Turismo del Gobierno de España y *NextGenerationEU* de la unión Europea.

Los objetivos específicos de este Plan son:

1. Creación del producto turístico-ambiental "Barranco Vivo de Valsequillo" y de las Rutas Vivas de la Miel, de la Fresa y del Agua.
2. Cohesión territorial y social del destino.
3. Incremento de la resiliencia y cohesión de la cadena de valor turística.
4. Modelo de gobernanza integral.

A fecha de hoy, ya han sido realizadas cuatro actuaciones para reforzar y optimizar dicha cadena de valor.

En este contexto, el anterior enlace proporciona información general sobre “Valsequillo KM0: ¡Sabores locales y recetas para todos!”. El proyecto “Naturaleza en flor”, en el que se inserta tal iniciativa, pretende desarrollar un plan operativo para el fomento del turismo sostenible ligado a la identidad y a los valores singulares de Valsequillo: naturaleza, paisaje, flora, historia, patrimonio y agricultura.

Además, el proyecto también incluye un recetario como uno de los resultados de la Actuación denominada "Producción y Venta de Productos KM0" del Eje 1 del PSTD, que cuenta con la asignación de una etiqueta climática por su apoyo a procesos de producción respetuosos con el medio ambiente y eficiencia en el uso de recursos en las pymes.

Tras varias reuniones de trabajo con el Sr. Alcalde de Valsequillo en fechas recientes, el equipo proponente del presente proyecto (“Revitalización del patrimonio alimentario:

Herencia viva de Valsequillo") considera que los objetivos de este se incardinan perfectamente en el citado PSTD de Valsequillo.

Por consiguiente, la adecuada ejecución del proyecto que proponemos reforzaría los objetivos preexistentes, proporcionando entregables de gran significancia para la cadena de valor empresarial del municipio y para la ciudadanía. Una cadena que se inicia en la producción del sector primario local y que, de forma sostenible, saludable e inteligente, debe finalizar en el sector de la restauración gastronómica de Valsequillo.

Además, nuestra propuesta de revitalización del patrimonio alimentario incluye otro valor añadido: el factor que hemos denominado "herencia viva". Así pues, el presente proyecto pretende rescatar recetas tradicionales que atesoran diversos hogares valsequilleros, con amplia base en productos locales, al objeto de ponerlas en valor y divulgarlas de forma efectiva a las generaciones actuales y venideras.

El investigador principal de este proyecto desarrolló un estudio similar en el municipio lanzaroteño de Tías en 2021-2022, aunque en un contexto socioeconómico diferente: fuerte dependencia del sector turístico (turismo de masas), presencia de un componente pesquero (una cofradía de pescadores) con tradición en la costa sahariana, carencia de mercado agrícola municipal y enorme diversificación (cocinas del mundo) en la oferta gastronómica (González et al., 2022; González & Lorenzo-Cuyás, 2025).

2.- Finalidad y objetivos del presente proyecto

La finalidad del presente proyecto consiste fundamentalmente en la preservación del patrimonio alimentario intangible del municipio de Valsequillo de Gran Canaria mediante enfoques metodológicos innovadores.

Vista la variedad y riqueza del sector primario local (con varios productos tradicionales y emblemáticos) y el auge de su restauración gastronómica, el proyecto tiene la consideración de estudio piloto pionero en el marco insular de Gran Canaria.

Sus objetivos específicos pueden ser resumidos como sigue:

OE1. Poner en valor a productores primarios, comerciantes y restauradores de Valsequillo, para reforzar su autoestima y favorecer el debido reconocimiento por parte de la comunidad en la que se insertan.

OE2. Identificar los productos locales emblemáticos o icónicos del municipio, tales como agua, almendra, miel, fresa, papa, uva, melón, sandía, higo, queso, para su valorización, utilización prioritaria y divulgación.

OE3. Acercar el paisaje y los subsectores primarios valsequilleros a la gastronomía municipal, tanto la ofrecida al residente/visitante como la cocina de hogar, para alcanzar mayores niveles de soberanía alimentaria y reforzar el acervo cultural del municipio.

OE4. Contribuir a una gastronomía auténtica y con personalidad, enraizada en el territorio de Valsequillo y dotando al tejido turístico municipal de mayores niveles de proximidad y sostenibilidad integral.

OE5. Concienciar a la ciudadanía en valores éticos para una elección, adquisición y consumo responsable, saludable e inteligente, priorizando los productos locales que la conecten a su entorno geográfico y sus tradiciones culturales.

3.- Métodos de estudio y logística del proyecto

Se aplicarán metodologías de estudio complementarias, algunas de ellas con carácter innovador, incluyendo:

- **A.** Entrevistas a agentes socioculturales y socioeconómicos del municipio, con énfasis en los productores primarios, comerciantes y restauradores.
- **B.** Análisis de datos estadísticos preexistentes y recabados.
- **C.** Reportajes fotográficos: paisaje, agricultura, ganadería, comercio y restauración.
- **D.** Búsqueda y elaboración de recetas de hogar tradicionales.
- **E.** Creación de recetas con productos locales en establecimientos de restauración, incluyendo tanto bares/cafeterías como restaurantes.
- **F.** Confección de un calendario de productos de temporada.

El equipo investigador podría desarrollar y concretar más las anteriores aproximaciones metodológicas. No obstante, dado que el abordaje de los agentes socioculturales y socioeconómicos en periodo laboral no siempre es fácil, el equipo editorial-investigador garantiza su capacidad de priorización, adaptación y flexibilidad a las circunstancias del día a día y semana a semana del proyecto. Recuérdese que un proyecto similar ya ha sido ejecutado, con éxito, por el investigador principal en Lanzarote.

En este sentido, resulta absolutamente imprescindible que el Ayuntamiento de Valsequillo asigne una persona al proyecto para confeccionar un plan logístico de actuación semanal, de forma que los agentes socioculturales y socioeconómicos conozcan los presentes objetivos, se sientan partícipes y colaboren adecuadamente con el equipo editorial-investigador.

4.- Entregables

La correcta ejecución de las actividades y tareas del proyecto dará como resultados principales los siguientes entregables:

E1. Maqueta digitalizada incluyendo los aspectos principales del proyecto, así como los resultados más notorios de su ejecución y los recetarios.

Consistirá en una publicación, con depósito legal y registro ISBN, descargable pública y gratuitamente. Sus características permitirán que este libro sea alojado en la web del Ayuntamiento.

Este libro digital incluirá tanto el recetario tradicional de hogar como las recetas (clásicas e innovadoras) desarrolladas por los establecimientos de restauración usando productos locales.

Se prevé la impresión de un corto número de ejemplares en papel a los efectos de presentaciones públicas del proyecto y sus resultados.

En definitiva, esta publicación digital constará de los siguientes capítulos principales: 1. Prólogo(s). 2. Introducción. 3. Métodos de estudio (cómo se hizo). 4. Productores,

comerciantes y restauradores: artesanos de Valsequillo. 5. Recetario tradicional de hogar. 6. Restauración de proximidad. 7. Calendario de productos.

E2. Calendario de productos de temporada del municipio, con énfasis en los productos emblemáticos locales producidos por la agricultura y la ganadería (incluyendo mieles, leche y otros lácteos).

Desde la perspectiva de una alimentación sana y equilibrada, el calendario también incluirá la identidad y temporalidad de una quincena de productos de la pesca artesanal de Gran Canaria. ¡La ciudadanía de Valsequillo precisa ingerir proteína y grasa de origen marino! Por otra parte, se constata un déficit muy importante de pescados locales en las cartas de la restauración municipal.

Este calendario se incluirá en el libro digital, si bien se prevé la impresión de 3.000 unidades del calendario desplegable en papel. Obviamente, el calendario podrá ser manejado en dispositivos móviles (teléfonos, tabletas, etc.).

Asimismo, se planificará para que cada establecimiento de restauración participante en el proyecto reciba 100 calendarios para distribución entre sus clientes.

E3. Carta complementaria para los establecimientos de restauración participantes.

Para cada establecimiento de restauración participante en el proyecto se contempla la elaboración de una carta-menú en formato tríptico (tres pliegos impresos a doble cara), de la cual se producirán veinte (20) ejemplares en soporte papel que les será entregado.

Asimismo, se dispondrá la generación de un código QR que permitirá el acceso a la carta en formato digital (PDF alojado en la página web del Ayuntamiento). De dicho código QR se imprimirán igualmente veinte (20) ejemplares autoadhesivos por establecimiento, destinados a su colocación en las mesas.

E4. Colección de imágenes representativas de los diferentes apartados del proyecto, con cesión de derechos de uso por 10 años a favor del Ayuntamiento.

Se entregará un pendrive con las fotografías en alta resolución clasificadas en capítulos tales como: paisaje, agricultura, ganadería, comercio, restauración de hogar y restauración de proximidad.

E5. Colección de grabaciones de las entrevistas: memoria viva de Valsequillo.

Se entregará un pendrive conteniendo los archivos de las grabaciones realizadas a los diferentes agentes socioculturales y socioeconómicos entrevistados.

5.- Plazo de ejecución y seguimiento

De acuerdo con las indicaciones recibidas del Sr. Alcalde de Valsequillo de Gran Canaria, la maqueta completa del libro digital (entregable E1), incluyendo el calendario de productos de temporada (entregable E2), deberá ser entregada antes del 31 de mayo de 2026.

La ejecución de las tareas dará comienzo una vez que se haya formalizado el presente contrato menor entre el Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria y la Fundación Universitaria de Las Palmas, y una vez que el Ayuntamiento haya garantizado el imprescindible apoyo logístico que asegure la óptima utilización de los recursos materiales y temporales del proyecto.

A modo de propuesta, el equipo del proyecto efectuará 2 jornadas de trabajo de campo semanales, por término medio, que podrán incluir visitas informativas, visitas técnicas, entrevistas, reportajes fotográficos, elaboración de recetas, etc., que deberán contar con la necesaria planificación y coordinación previa con el personal asignado por el Ayuntamiento.

Con anterioridad al arranque efectivo del proyecto, será necesaria una reunión de coordinación entre el equipo del Ayuntamiento y el equipo del proyecto, al objeto de planificar el apoyo logístico y de recabar información básica necesaria sobre los agentes socioculturales y socioeconómicos del municipio.

El seguimiento de la ejecución de las diferentes actividades y tareas principales del proyecto se llevará a cabo quincenalmente, por medio de una reunión presencial entre el equipo que

la Alcaldía designe y el investigador principal del proyecto. Este último reportará los avances e hitos alcanzados y, eventualmente, los obstáculos encontrados para su adecuada remoción o mitigación.

6.- Identidad visual del proyecto y diseminación de resultados

El equipo investigador considera muy conveniente generar una identidad visual del proyecto para generar el mayor impacto positivo en la ciudadanía. Una vez consultada con el Ayuntamiento la idoneidad (total o parcial) de esta iniciativa sobre identidad gráfica, las actuaciones que se proponen (con cargo al presupuesto de gastos del proyecto) podrían referirse, por ejemplo, a las siguientes: a) desarrollo de un logotipo específico (para su exhibición probablemente en maridaje con otros preexistentes); b) rotulación de un vehículo de trabajo; c) indumentaria del equipo investigador durante las tareas de trabajo de campo (gorra, polo, sudadera); etc.

Obviamente, en el caso de generación de contenidos para RRSS (de qué trata el proyecto, cómo se hizo, qué resultados ha tenido, …), la identidad visual del proyecto sería muy conveniente.

En cuanto a la diseminación de resultados, el equipo investigador estará disponible para efectuar los actos de difusión en medios de comunicación y los eventos de comunicación, así como las publicaciones divulgativas (notas o artículos de análisis en prensa), que se acuerden con el Ayuntamiento.

Dependiendo de los remanentes que vayan quedando disponibles y de otros factores, se planteará la posible elaboración de un vídeo-resumen del proyecto para su difusión en redes sociales (concretamente Instagram y/o TikTok).

7.- Equipo que ejecutará las actividades del proyecto

El núcleo central del equipo editorial-investigador que llevará a cabo las actividades y tareas principales del proyecto estará constituido por el equipo directivo del Aula Cultural Ciencia

& Gastronomía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Dicho grupo está formado por los siguientes expertos:

• José Antonio González Pérez (Pepe Solea). Doctor en Ciencias Biológicas. Profesor Honorífico de la ULPGC. Docente del "Máster Universitario de Gestión Sostenible de Recursos Pesqueros", del "Diploma de Estudios Gastronómicos Canarios" y del "Título Superior en Ciencias Gastronómicas". Director del Aula Cultural Ciencia & Gastronomía – ULPGC. Miembro de la Academia de Gastronomía de Las Palmas.

• Ana Luisa Álvarez Falcón. Graduada en Nutrición Humana y Dietética. Dietista-nutricionista, con 35 años de experiencia en el Hospital Universitario de Gran Canaria Dr. Negrín. Investigadora asociada de la ULPGC. Docente del "Diploma de estudios científicos y tecnológicos: Nutrición y Dietética" y del "Título Superior en Ciencias Gastronómicas" de la ULPGC. Directora del HUB GastroFood ULPGC. Miembro de la Academia de Gastronomía de Las Palmas.

• María Belén Alonso Ortiz. Doctora en Medicina. Profesora Asociada de la ULPGC, adscrita al Departamento de Ciencias Médicas y Quirúrgicas. Médico Adjunto del Servicio de Medicina Interna del Hospital Universitario de Gran Canaria Doctor Negrín y Tutora de Residentes de Medicina Interna. Cinéfila y gastrónoma.

Además del responsable municipal de la logística del proyecto, otros expertos se vincularán a este estudio mediante la modalidad de prestación de servicios con cargo al presupuesto de gastos:

- Un fotógrafo profesional.
- Un diseñador gráfico y maquetador.

En Anexo, al final de este documento, se recoge una lista resumida de publicaciones recientes relacionadas con la temática del proyecto, a modo de evidencias de la cualificación del equipo investigador.

9.- Financiación y gestión administrativa-financiera

El presente proyecto será íntegramente financiado por el Ilustrísimo Ayuntamiento de Valsequillo de Gran Canaria, mediante la celebración de un contrato menor con la Fundación Universitaria de Las Palmas (FULP).

El precio total del proyecto asciende a catorce mil novecientos noventa y cinco euros (14.995,00 €) más IGIC.

Descontados los gastos de gestión de la FULP, el investigador principal destinará el remanente disponible al pago de servicios externos y demás gastos de funcionamiento del proyecto, de acuerdo con la optimización de los resultados.

En Las Palmas de Gran Canaria, a 18 de septiembre de 2025.

El Investigador Principal del Proyecto

José Antonio González, pepe.solea@ulpgc.es
Doctor en Ciencias Biológicas
Profesor Honorífico de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria
Director del Aula Cultural Ciencia & Gastronomía - ULPGC

Anexo

Cualificación del equipo investigador

Relación de publicaciones recientes relacionadas con el Proyecto

(2026, en preparación). Concienciación sobre el desperdicio de alimentos. Recetario de aprovechamiento. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, con apoyo del Grupo DISA y SPAR Gran Canaria.

(2026, en preparación). Platos culinarios con gran arraigo popular en Canarias: concienciación sobre nuestro recetario tradicional. Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, con apoyo de HiperDino.

(2026, en prensa). *Chapter 17 Groupers: Masters of Temperate-Tropical Seas and Kings of Cuisine*. In: J.L. Pérez-Lloréns, O.G. Mouritsen & A.T. Critchley (Eds.), Blue Food: Appraising and Cooking the Marine Larder. Springer-Nature, Dordrecht.

(2025). El Aula Cultural Ciencia & Gastronomía de la Universidad de Las Palmas de Gran Canaria. Artículo de opinión. *Canarias 7* – Sección Gastronomía. 11 Septiembre 2025. El Aula Cultural Ciencia & Gastronomía de la ULPGC | Canarias7. https://accedacris.ulpgc.es/handle/10553/146753

(2025). Jornada Cultural “Sabor, Bienestar y Cine”. Santa Brígida, Hotel Escuela Santa Brígida (HECANSA), 10 julio 2025.

(2025). Jornada Cultural “Gastronomía y Salud”. Villa de Moya, Casa de la Cultura, 8 mayo 2025.

(2025). The ‘social heroes’ approach as a methodology for valorising the primary sector and promoting local products. A pilot study in Lanzarote, Canary Islands. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 39 (2025) 101123. DOI: https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2025.101123

(2024). Descripción de productos del sector primario en la isla de Gran Canaria (pesca, ganadería y acuicultura). Beca Innova de la Fundación Universitaria de Las Palmas.

(2024). Fishing resources of the traditional gastronomy of Macaronesia: A navigation through the intangible food heritage in the Azores, Madeira, Canary Islands and Cabo Verde. *International Journal of Gastronomy and Food Science,* 36 (2024) 100942. https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100942https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100942

(2024). Desperdicio de Alimentos: Concienciación, Talleres y Recetario. https://hdl.handle.net/11730/sudoc/1591

(2024). Calendario de "Productos de temporada de Tías, Lanzarote". http://hdl.handle.net/10553/134518

(2024). 60 años de cocina marinera en Lanzarote: de "Casa Salvador" a "Casa Torano". http://hdl.handle.net/10553/130219

(2022). Revitalización del patrimonio cultural gastronómico. Héroes sociales de Tías. https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3929

(2021). El Mercado Pesquero de Canarias. Guía del consumidor de pescado. https://bit.ly/3umZSRd

(2020). Atlas Gastronómico de la Pesca en Canarias. https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3696

(2019). Recetario de Cocina Marinera Innovadora de Cabo Verde. https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3682

(2019). Recetario de Cocina Marinera Tradicional de Cabo Verde. https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3683

(2019). Recetario de pescados olvidados y emergentes en Gran Canaria. https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3617

(2016). Sustainability of Marine Food Resources–An Ecological and Fishery Approach. *Journal of Environment and Health Science*. https://doi.org/10.15436/2378-6841.16.1027

(2012). Recetario MARPROF de mariscos y pescados de profundidad de la Macaronesia. https://hdl.handle.net/20.500.12285/mdcte/3037

(2004). Productos pesqueros comercializados en Canarias. Peces óseos.

(2004). Recetas Canarias de Pescado. Restaurante-Mesón El Drago.

(2004). Recetas Canarias de Pescado. Restaurante El Cucharón http://hdl.handle.net/10553/122171