IMAGEN CABECERA:

Gastronomía lojana se exhibe en la Expo Horeca 2019

Quito-. La carrera de Gastronomía de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) [1] **fue parte de la Expo Horeca 2019**, evento que congregó a representantes de hoteles, restaurantes, empresas de *catering* y turismo de todo el país. Esta muestra de la cocina lojana incluyó platillos como humitas y tamales. En la feria participaron cerca de 10 estudiantes y docentes de esta carrera, **la cual se efectuó el 20 y 21 de septiembre en el Centro de Exposiciones Quito**.

La Expo Horeca es un espacio de un encuentro para potenciar a los sectores industrial, comercial y turístico del país. En esta ocasión se analizaron las últimas tendencias en esos ámbitos y se concretaron alianzas estratégicas entre las empresas que fueron parte del evento, así como entre universidades, asociaciones de chefs, hoteleros y restaurantes de todo el país.

*Estudiantes de Gastronomía de la **Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL)** prepararon humitas, tamales y brownies para presentarlos en el Centro de Exposiciones de Quito.*

Franklin Rosero, coordinador de la carrera de Gastronomía de la UTPL [1], indicó que la universidad fue invitada a ser parte del evento para mostrar el trabajo que se realiza desde la academia en cuanto al rescate de los sabores tradicionales de cada ciudad. Por eso, la UTPL resaltó el uso de productos típicos de Loja como el maíz, el queso y el café.

El docente explicó que el grupo de estudiantes que fue seleccionado para ser parte de la **Expo Horeca 2019 preparó 1200 bocaditos, entre humitas, tamales y *brownies*, en los que utilizaron técnicas culinarias innovadoras para que los asistentes evidencien el trabajo que se realiza en la** carrera de Gastronomía **[1],** en la que se promueve el emprendimiento e innovación.

Este evento contribuye a que los estudiantes de Gastronomía de la UTPL [1] mejoren sus competencias profesionales, que aprendan a mostrar al público las destrezas culinarias que adquieren en su formación profesional y que incrementen su creatividad en la preparación de platillos creativos con base en productos locales.

Presentación de la carrera de Gastronomía UTPL en la ExpoHoreca 2019

Dato:

Durante el 2019, la carrera de Gastronomía de la UTPL [1] también fue parte del Salón del Chocolate, evento que se cumplió en junio pasado en Quito, en donde los estudiantes exhibieron platillos de repostería. **Cabe señalar que, para cada presentación, los estudiantes reciben un entrenamiento continuo en los laboratorios de cocina que tiene la UTPL, a través del Hotel Escuela que lidera en alianza con el Grupo Hotelero GHL "Sonesta", lo que les permite adquirir una preparación netamente práctica.**

- **Ver galeria completa en>>** Flickr UTPL **[2]**

Idioma Español
Categorías:
Futuros alumnos [3]
UTPL [4]
Contenido destacado:

Etiquetas:
Horeca 2019 [5]
gastronomia [6]
turismo [7]
humas [8]
expoferia [9]

Source URL: https://noticias.utpl.edu.ec/gastronomia-lojana-se-exhibe-en-la-expo-horeca-2019

Links
[1] https://inscripciones.utpl.edu.ec/gastronomia
[2] https://www.flickr.com/photos/utpl/albums/72157711034711952
[3] https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/3
[4] https://noticias.utpl.edu.ec/categorias/utpl
[5] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/horeca-2019
[6] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/gastronomia
[7] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/turismo
[8] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/humas
[9] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/expoferia