IMAGEN CABECERA:

Estudiantes de la UTPL obtienen segundo lugar en competencia nacional de pastelería

En la **segunda Competencia Nacional de Pastelería "Expo Sweet 2019"**, que se desarrolló en el **Centro de Convenciones Metropolitano de Quito, Rosalía Arteaga y Verónica Abad, estudiantes de la carrera de Gastronomía** [1] de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL) [1], obtuvieron el **segundo lugar en la categoría Junior Académico**. El evento se desarrolló del 24 al 26 de octubre y como premio recibieron un trofeo, medallas y certificados por su logro.

En esta contienda, que es la más importante a escala nacional en el sector de la panificación, pastelería, heladería y chocolatería, asistió Rosalía Arteaga y Verónica Abad para ser parte de la categoría Junior Académico en la que se **trabajó el tema "Tribu"**, en la que, por medio de cuatro postres de 120 gramos que tenían como ingrediente principal el cacao, se debía representar costumbres y creencias de Ecuador.

En el caso de la UTPL, se eligió la cultura Mayo Chinchipe del cantón Palanda en Zamora Chinchipe, donde se encontraron los vestigios más antiguos de chocolate, que datan de hace cinco mil años. El postre se denominó "Palanda 593" y representó la cultura y sus animales sagrados como el jaguar, la serpiente y el águila arpía, los cuales fueron modelados en texturas como bizcocho de banano, un cremoso de café y cacao, y un postre denominado Feulletine de vainilla.

Participación

Andrés Padilla, docente de Pastelería de la UTPL [1], indica que recibieron la invitación para ser parte del evento nacional y decidieron acudir para demostrar la calidad académica y práctica de la carrera

de Gastronomía [1]. Para ello prepararon al equipo y el postre a presentar. También recibieron el apoyo de la carrera de Alimentos de la UTPL para elaborar un polvo liofilizado de maracuyá con una deshidratación al vacío.

Resalta que en el concurso participaron cerca de **10 instituciones de todo el país que tienen la carrera de Gastronomía, siendo un orgullo para la UTPL el haber obtenido el segundo lugar en una competencia de alto nivel.** Fueron evaluados por jueces internacionales de Venezuela y Suiza, quienes señalaron que el primer y segundo lugar fueron muy reñidos.

Sobre el evento

Expo Sweet es un evento que se realiza anualmente en Quito y que contiene conferencias especializadas, competencias y exposición de empresas para reunir a lo más destacado de la panificación, pastelería, heladería y chocolatería. En el marco del evento se realiza la competencia de pastelería y panadería que busca despertar el interés y la investigación sobre la historia y productos característicos de las regiones de Ecuador.

Además, promueve y estimula el desarrollo profesional, **creando espacios de intercambio de experiencias y conocimientos entre los estudiantes y profesionales.** Demuestra las habilidades de los participantes para entregar diversidad de preparaciones con calidad y equilibrio, así como una presentación creativa, original y de buen gusto.

Idioma Español
Categorías:
Alumnos [2]
Futuros alumnos [3]
UTPL [4]
Contenido destacado:

Etiquetas:
Expo Sweet 2019 [5]
Segundo Lugar UTPL [6]
carrera de gastronomía [7]
Sabores tradicionales [8]
Cultura regional [9]
Palanda [10]

Source URL: https://noticias.utpl.edu.ec/estudiantes-de-la-utpl-obtienen-segundo-lugar-en-competencia-nacional-de-pasteleria

Links
[1] https://inscripciones.utpl.edu.ec/gastronomia
[2] https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/1
[3] https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/3
[4] https://noticias.utpl.edu.ec/categorias/utpl
[5] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/expo-sweet-2019
[6] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/segundo-lugar-utpl
[7] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/carrera-de-gastronomia
[8] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/sabores-tradicionales
[9] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/cultura-regional
[10] https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/palanda