

Copa Culinaria UTPL: un reto que expone el talento de jóvenes

utpl

12/02/2020

Categorías:

Alumnos, Futuros alumnos

La [Gastronomía](#) [1] es una **profesión innovadora en la que se emplea atributos como la creatividad y las destrezas motrices** para elaborar desde un postre hasta un sofisticado platillo en el **que se puede representar a toda una cultura y su tradición en la producción y uso de alimentos**. Es por eso que la [Gastronomía](#) [1] es considerada un arte y una ciencia que en nuestro país ha experimentado un gran crecimiento en los últimos años.

En la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), [la carrera de Gastronomía](#) [1] se creó en 2015 para **formar profesionales con capacidades científicas, técnicas y humanistas**, que aporten al desarrollo social, recibiendo formación en diferentes saberes para modificar la forma de producir determinados bienes, productos o servicios, y dando lugar a la generación de un campo infinito de posibilidades para evolucionar integralmente. Desde entonces, **ha venido formando a cientos de jóvenes en el sur del país para que rescaten la tradición de la gastronomía de Loja y Ecuador**.

Para continuar motivando el aprendizaje de los jóvenes, la UTPL organizó por el reto "[Copa Culinaria UTPL](#) [2]", una competencia que **tuvo como finalidad fortalecer los conocimientos teóricos y prácticos adquiridos** durante el semestre para aplicarlos en la elaboración de un platillo, empleando buenas prácticas de manufactura, inocuidad, tratamiento adecuado al producto y otros procesos que el profesional en [Gastronomía](#) [1] debe aprender.

Metodología

[Franklin Rosero](#) [3], coordinador de la carrera de [Gastronomía de la UTPL](#) [1], indica que se invitó a participar a todos los estudiantes de la carrera. El evento se cumplió el 25 de enero en las instalaciones del Hotel Escuela Sonesta con la participación de seis equipos, cada uno formado por dos estudiantes. A ellos los acompañaron algunos alumnos que cumplieron la función de ayudantes.

Explica que los jóvenes que decidieron ser parte de la "**Copa Culinaria UTPL**" participaron para conformar el equipo "**Jaguares UTPL de cocina caliente**" para así **representar a la universidad en distintas competencias nacionales de gastronomía que se desarrollarán durante 2020**.



Preparación

Los 6 equipos participantes en la “Copa Culinaria UTPL” se sometieron a un reglamento general de competencia que indicaba que **cada equipo debía preparar dos platillos: una entrada y un plato fuerte que contenga productos ecuatorianos, carnes blancas y aves de corral.**

Para la preparación contaron con 100 minutos; para el *mise en place* (tareas de organizar y ordenar los ingredientes, que un cocinero requiera para los elementos del menú que se va a preparar durante un turno, organización de los ingredientes), 15 minutos; y, para el emplatado, 20 minutos.

La calificación se dividió en dos partes: 35 puntos en manipulación e higiene en la preparación de alimentos y 65 puntos en el desenvolvimiento en competencia en cuanto a técnicas aplicadas de Gastronomía y creatividad en el emplatado, entre otros.

Una vez preparados los platillos, los chefs y docentes de la [carrera de Gastronomía de la UTPL](#) [1], [Andrés Padilla](#) [4], Pablo Nolivos y [Estefanía Ojeda](#). [5] actuaron como jurados y seleccionaron a los platillos ganadores de los tres primeros lugares.

Ganadores

1. Primer lugar: Amilcar Quishpe y Jamileth Macías

- **Plato entrada:** Sopa fría de mango, camarón y trucha curada.
- **Plato fuerte:** Corvina al horno con puré de *tacna* (tubérculo amazónico) acompañado de un caldo de pescado a base de romero.



2. Segundo lugar: Lizeth Cisneros y Verónica Abad

- **Plato entrada:** Consomé clarificado de ave con muselina de pollo.
- **Plato fuerte:** Tilapia al vapor con una salsa de azafrán y espárragos a la inglesa, acompañado de papas duquesas.



3. Tercer lugar: Franco Guamán y Fabio Feijoo

- **Plato entrada:** Mini meloso de arroz con coco y pescado a la brasa.
- **Plato fuerte:** Pato risolado con un puré de coliflor, acompañado de vegetales variados.



[Franklin Rosero](#) [3] indica que al ser el primer evento de este tipo existió mucha expectativa en cuanto a la participación. **En la competencia se evidenció el nivel de conocimiento de cada participante** y, a su vez, el apoyo que recibía de cada uno de sus compañeros. Al finalizar, **la satisfacción de haber logrado destacar en la competencia recompensó el sacrificio de**

cada participante.

Amilcar Quishpe y Jamileth Macías, ganadores de la “[Copa Culinaria UTPL](#) [6]” representarán a la UTPL en las competencias nacionales de cocina caliente. La primera será en julio de 2020 en la “Copa Raíces” que se cumplirá en Guayaquil.

Si te apasiona la [Gastronomía](#) [1], **haz de esta pasión un modo de vida y refuerza tus habilidades en la cocina por medio de la formación especializada que te ofrece la UTPL con esta carrera, la cual cuenta con los mejores laboratorios culinarios del país.** Allí adquirirás destrezas en el manejo de los productos para convertirte en uno de los mejores chefs del Ecuador.

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/copa-culinaria-utpl-un-reto-que-expone-el-talento-de-jovenes>

Links

[1] <https://www.utpl.edu.ec/carreras/gastronomia>

[2] <https://www.facebook.com/TitulacionGastronomiaUTPL/posts/1034844236872018>

[3] <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/jfrosero7>

[4] <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/japadilla2>

[5] <https://investigacion.utpl.edu.ec/es/elojeda2>

[6] <http://www.facebook.com/TitulacionGastronomiaUTPL/posts/1034844236872018>