

## Gastronomía: una forma de conocer el mundo

utpl  
08/06/2020

Categorías:

Alumnos, Futuros alumnos, Graduados, UTPL

La alimentación es una de las necesidades básicas del ser humano. En los inicios de la humanidad los alimentos fueron descubiertos para sobrevivir y eran obtenidos de los árboles. Con el paso del tiempo se les ha agregado sabor para que consumirlos sea placentero. Con esto también cambió la forma ingerir alimentos y se establecieron horarios para hacerlo, empleando, además utensilios, manteles y vajilla.

Esta evolución en la preparación de los alimentos ha variado de un país a otro ya que cada uno cuenta con ciertos productos específicos y, sobre todo, tiene tradiciones que son parte de su cultura y de su gastronomía. Pero, ¿qué es la Gastronomía? Es una ciencia que estudia la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente. Y así, al **estudiar la gastronomía internacional se profundiza en una cultura ya que los olores y sabores marcan la diferencia entre los países.**

El estudio de **la cocina internacional** no solo implica aprender recetas y cómo combinar los productos, sino que también **incluye la comprensión de componentes culturales, instrumentos y utensilios, técnicas y sabores.** Así, el profesional de la Gastronomía es capaz de aplicar en sus propuestas culinarias componentes de otras culturas que le permiten maximizar su creatividad al experimentar fusiones de sabores y técnicas culinarias que dan un toque especial a los platillos.

Con este conocimiento podrá preparar un platillo mexicano en el que se emplean tortillas de maíz y chile (picante), o comida italiana en la que se incluye una gran cantidad de pastas y carnes. También sabrá cómo preparar comida española con el uso predominante de la papa o comida colombiana en la que se utiliza el maíz y el chorizo paisa. Y como estos, hay una infinidad de platos de la gastronomía internacional que se han convertido en nuestros favoritos ya que se preparan también en nuestro país. Pero ¿cómo se aprende a elaborarlos?

## Formación en Gastronomía

Aprender es un proceso innato en el ser humano y, en el caso de la Gastronomía, lo podemos hacer siguiendo el ejemplo de un experto, a través la experimentación propia, o de forma profesional a través de la formación universitaria en esta profesión. En Ecuador, la [Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#) [1] oferta la [carrera de Gastronomía](#) [2], en la que uno de los componentes

**académicos más importante es la formación en Cocina Internacional.**

[Mauricio Artieda \[3\]](#), docente de la [carrera de Gastronomía de la UTPL \[4\]](#), explica que dentro del componente de preparación de alimentos en el sexto ciclo se incluye la enseñanza de Cocina Internacional, asignatura que **tiene un 80% de aprendizaje práctico que se dicta en los Laboratorios de Cocina del Hotel - Escuela de la UTPL, el único sistema de aprendizaje en el Ecuador.**

Sin embargo, debido a la pandemia por COVID-19, se tuvo que reestructurar la materia para que los alumnos adquieran estos aprendizajes y desarrollen las competencias y habilidades profesionales.

## Innovación académica

En la actualidad, las clases en la [UTPL \[1\]](#) se desarrollan completamente de forma virtual, cumpliendo los protocolos previstos a escala nacional para precautelar la salud de los estudiantes. Ante esta situación, Mauricio Artieda ha planificado la enseñanza de la Cocina Internacional con un componente especial: **invitar a expertos en Gastronomía de talla internacional para que dicten las clases y así los estudiantes aprendan de su experiencia gastronómica mediante el uso de la tecnología**, lo cual permite conectar con cualquier país a través de un clic.

**Nueve chefs de El Salvador, Costa Rica, Colombia, Brasil, Estados Unidos, México, Perú, Chile y Rusia** han sido los invitados para que, a través de una clase virtual de dos horas que dictan cada miércoles durante los meses de junio y julio, compartan con los estudiantes sus **técnicas culinarias, cultura gastronómica y tips de cocina**. Las clases específicas que imparten estos chefs son:

### Clase práctica online

Cocina de Costa Rica  
Cocina centroamericana: Influencia de la cocina Maya en Centroamérica  
Cocina latina chilena  
Cocina latina brasileña  
Cocina norteamericana  
Cocina peruana  
Cocina mexicana  
Cocina rusa

### Chef

Chef Ángelo Venegas  
Chef José María Vargas  
  
Chef Daniela Gutiérrez Catalán  
Chef Alexandra Lobo  
Chef David Morales  
Chef Andrea Solórzano  
Chef Manuel Lerma  
Chef Jorge Salazar

### Ciudad

San José  
San Salvador  
  
Santiago de Chile  
Sao Paulo  
Miami  
Lima  
Guanajuato  
Moscú

Estos conocimientos impartidos por los chefs internacionales, son reforzados en la parte técnica por parte del chef Mauricio Artieda, quien enseña virtualmente a los estudiantes **técnicas culinarias como cocción, marinado, adobado, guisado y flambeado**.

A través de esta actividad, los estudiantes se motivan para asistir a sus clases y adquirir conocimientos sobre cocina internacional. El compromiso de la [UTPL \[1\]](#) es innovar constantemente y buscar que sus alumnos adquieran aprendizajes que les permitan convertirse en profesionales competitivos, aún más en esta época de pandemia en la que es fundamental permanecer en casa y aprovechar el tiempo para continuar formándose.

Si tu pasión es la Gastronomía y te gustaría adquirir conocimientos sobre Cocina Internacional para enriquecer tu perfil profesional con esta experiencia multicultural, la [UTPL \[1\]](#) te ofrece esta posibilidad. En cuatro años de formación y con un entorno de aprendizaje práctico y teórico, habrás adquirido habilidades, técnicas, métodos de transformación alimentaria y nuevas tecnologías para la gastronomía. **Esta carrera te convierte en el profesional competitivo y flexible que necesita el sector culinario del país.** Convierte tu pasión en tu profesión con la [carrera de Gastronomía en la UTPL \[4\]](#).



[2]

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/gastronomia-una-forma-de-conocer-el-mundo>

**Links**

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

[2] <http://www.utpl.edu.ec/carreras/gastronomia>

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

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