

IMAGEN CABECERA:



UTPL impulsa la integración binacional con Perú a través de la gastronomía

[La Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\) \[1\]](#), en alianza con el [Consulado General de Perú \[2\]](#), desarrolló la charla magistral **Bondades del Pisco: gastronomía & coctelería**, que fue dictada por el reconocido mixólogo peruano y experto en pisco, **Ricardo Carpio Valdés**. El objetivo de esta actividad, además de fortalecer los conocimientos de los estudiantes de la [carrera de Gastronomía de la UTPL \[3\]](#), se centró en impulsar la integración binacional entre Ecuador y el vecino país por medio de iniciativas gastronómicas.



Estudiantes de la carrera de Gastronomía de la UTPL

Durante el evento, la cónsul general, Juniza Castillo Torres, precisó que Perú es titular exclusivo de la Denominación de Origen del Pisco. Asimismo, señaló que Ecuador reconoce esta denominación y se ubica entre los principales destinos de esta bebida en la región.

Durante su exposición, Ricardo Carpio Valdés brindó una charla teórica en la que profundizó sobre este aguardiente elaborado a base de uvas y las tres variedades que existen: Puro, Mosto Verde y Acholado. Además, detalló algunos aspectos clave sobre los aromas y sabores de los ocho tipos de uvas pisqueras que se cultivan en Perú para la elaboración de esta bebida alcohólica.

En la charla magistral, Carpio también precisó que el pisco no es un licor, sino un destilado de uva, cuya concentración es diferente a otros productos de este estilo. **Además, destacó sus características, como el aspecto incoloro, su aroma con notas florales y frutales, y su sabor fresco y equilibrado.** Por tal motivo, mencionó que se trata de un elemento muy versátil, que no solo se utiliza en la preparación de cócteles, sino también de platillos gastronómicos.

Tras la charla teórica, Carpio **realizó una demostración de cómo preparar algunos cócteles peruanos emblemáticos, como el Pisco Sour, el Chilcano de Pisco, el Machu Picchu y el Pisco Sunrise.** De forma posterior, se invitó a los estudiantes a formar grupos y participar en un ejercicio de creación de cócteles, utilizando insumos peruanos y ecuatorianos, con el objetivo de conmemorar los 25 años de la firma del Acuerdo de Paz entre ambos países.



Los tres mejores representantes de creación de cócteles

Para ello, cada grupo utilizó las frutas y la caña de azúcar de Ecuador y el pisco de Perú, para desarrollar sus preparaciones en un tiempo máximo de 7 minutos. **Luego, un representante de cada grupo explicó el proceso de elaboración e ingredientes del cóctel a un jurado calificador conformado por representantes de Perú y de la UTPL. Al final, se eligió a los 3 mejores equipos.**

Como parte de esta iniciativa, también se les enseñó a los estudiantes cómo realizar su propio destilado de pisco. El mixólogo finalizó resaltando la importancia de fortalecer los vínculos entre países, a través de aspectos tan identitarios como la gastronomía.

Idioma Español

Categorías:

[Alumnos](#) [4]

[Docentes](#) [5]

[UTPL](#) [6]

Contenido destacado:

Etiquetas:

[#UTPL](#) [#estudiantes](#) [#GastronomíaUTPL](#) [#jóvenes](#) [#clase](#) [#Perú](#) [7]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/utpl-impulsa-la-integracion-binacional-con-peru-a-traves-de-la-gastronomia>

Links

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

[2] <http://www.consulado.pe/es/Loja/Paginas/Inicio.aspx>

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

[4] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/1>

[5] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/2>

[6] <https://noticias.utpl.edu.ec/categorias/utpl>

[7] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/utpl-estudiantes-gastronomiautpl-jovenes-clase-peru>