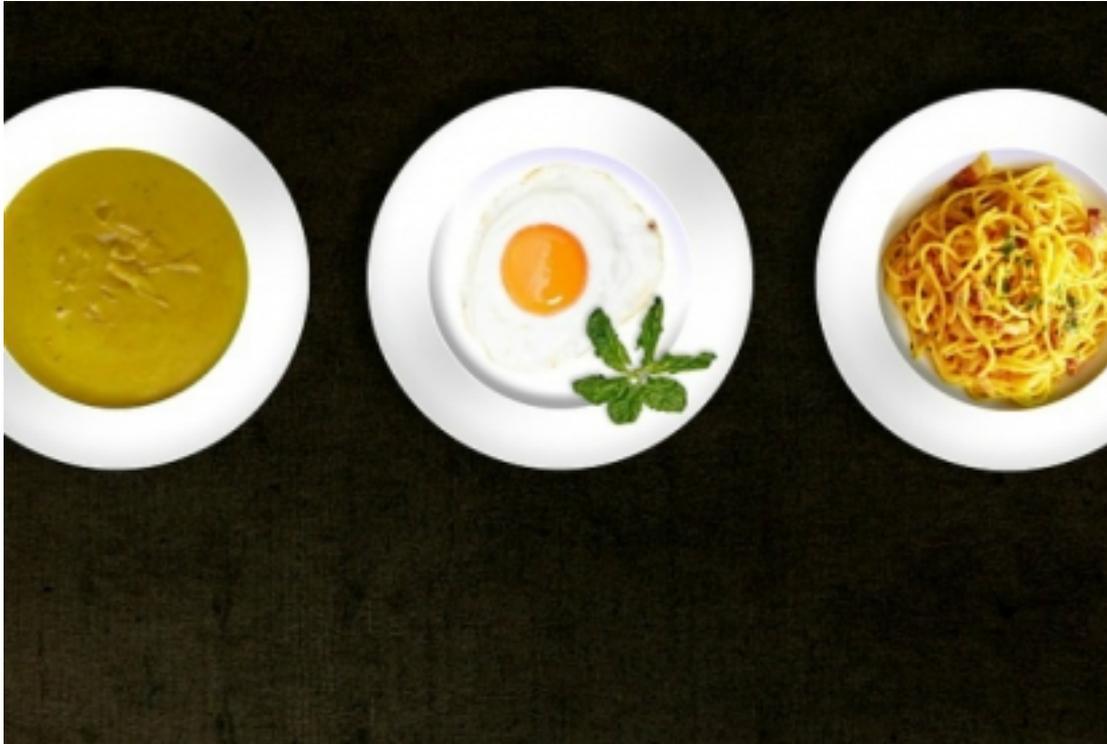


## Gastronomía: una carrera de vanguardia

Inés Rosillo  
08/08/2018



Categorías:

Alumnos, Docentes, Futuros alumnos

La [gastronomía](#) [1] no desempeña solamente un papel central en la cultura de la humanidad al proporcionarnos deliciosos y únicos platos distinguidos por el lugar de origen y por integrar en sus recetas productos agrícolas autóctonos; sino que, desde su nacimiento en la prehistoria, viene cubriendo una de las necesidades fisiológicas más importantes del hombre: la alimentación. Se considera, además, como uno de los factores determinantes en la formación, desarrollo y progreso de las sociedades.

Por su carácter imprescindible en la vida diaria de las personas y en ámbito turístico, la [Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#) [2] apuesta por la formación de profesionales de alta calidad en el campo gastronómico, y ha dotado aulas y laboratorios con implementos de última tecnología que harán de tu formación, una gran experiencia universitaria.

Ahora te contamos qué podrás encontrar en nuestras aulas si decides estudiar con nosotros la carrera que siempre has soñado: [¡Gastronomía!](#) [1]

**Laboratorio de panadería y pastelería: cuenta con 5 módulos independientes y un horno de última generación apoyado en las tecnologías digitales que le brindan al estudiante la oportunidad de producir productos alimenticios en volúmenes semejantes a los generados en un ambiente industrial real.**



**Laboratorio de clases magistrales: está diseñado para que el docente realice sus prácticas culinarias en vivo y los estudiantes a manera de clase observen y analicen cada detalle realizado. Su infraestructura con equipos audiovisuales conecta a los estudiantes con profesionales expertos en la materia que podrán impartir sus clases desde cualquier parte del mundo.**



**Laboratorio experimental de gastronomía (i+d): este laboratorio se ha diseñado para investigación gastronómica y desarrollo práctico de las tesis de los estudiantes.**



**Laboratorio de cocina fría: es un ambiente separado donde los estudiantes pueden realizar las preparaciones de *garde manger*, con procesos establecidos para cuidar la cadena de frío de los productos.**



**Laboratorio de cocina caliente: este espacio es idóneo para impartir clases de cocina caliente de todos los tipos: ecuatoriana, internacional, de vanguardia, entre otras. Cuenta con 6 estaciones de trabajo junto con un equipo de última generación, donde se garantiza la metodología de enseñanza personalizada al estudiante.**



**Laboratorio de enología y mixología: es un lugar para degustación y análisis sensorial de productos, proyectado en específico para la cata de vinos y prácticas de mixología. Como un *plus*, posee la misma tecnología audiovisual de los laboratorios de clases magistrales.**



Gracias a estas instalaciones nuestros estudiantes desarrollan actitudes y capacidades fortalecidas mediante información actualizada. Asimismo, estos laboratorios se constituyen en distintas herramientas de experimentación que les permiten estar a la vanguardia de las prácticas laborales del campo gastronómico.

**No lo pienses más... ¡Estudia [Gastronomía](#) [1] con nosotros y conviértete en lo que siempre quisiste ser!**

**Source URL:** <https://noticias.utpl.edu.ec/gastronomia-una-carrera-de-vanguardia>

#### Links

[1] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial/gastronom%C3%ADa>

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