

Joven ecuatoriana gana premio internacional de Gastronomía

Daisy Conde, estudiante de Gastronomía de la Universidad Técnica Particular de Loja (UTPL), obtiene primer lugar en el concurso 'Residencia de Chefs' en Francia.

Entre 50 jóvenes chefs de todo el mundo, la estudiante **Daisy Conde**, del octavo ciclo de la [carrera de Gastronomía](#) [1] de la [Universidad Técnica Particular de Loja \(UTPL\)](#) [1], ganó el primer lugar en el concurso internacional 'Residencia de Chefs', que tuvo lugar en Francia el 6 de marzo del presente año.

En este concurso, organizado por ['Atout France'](#) [2], institución del gobierno de Francia que promueve la gastronomía y los intercambios académicos, la estudiante presentó su hoja de vida, carta de motivación y el proyecto denominado 'Conocimientos culinarios franceses en la Residencia de Chefs', fundamentado en el rescate de productos andinos como la jícama, el melloco, el chocho y el taxo.



Daisy Conde fue la única ecuatoriana en ser parte de este certamen internacional en el que compartió el escenario gastronómico con participantes de México, Senegal, Malasia, entre otros países, de los cuales siete son los ganadores del concurso a nivel internacional. Conde señala que

con su proyecto investigativo pretende innovar en la pastelería saludable y evitar la pérdida de sabores tradicionales andinos.

Premio

Este logro le permite a Daisy Conde realizar una pasantía, durante un mes (del 4 de marzo al 1 de abril de 2019), en el restaurante francés 'Michel Rostang' —creado en 1978—, para aprender sobre gastronomía francesa, perfeccionar sus técnicas culinarias, y compartir conocimientos con grandes chefs y jóvenes colegas a nivel internacional.

“Para mí es un placer perfeccionarme en un país cuyo patrimonio culinario ha influido en todo el mundo y cuya cualidad más importante es que, su gastronomía, ha podido conservar su tradición culinaria a lo largo de los siglos. Quiero crear nuevos postres a base de los productos andinos evitando el uso del azúcar y harina, entre otros”, puntualizó la joven ganadora.

Participación

La participación de Daisy Conde en este evento internacional fue posible gracias a la UTPL, a través de la materia de **Francés y Gastronomía**, en donde conoció el certamen y recibió la motivación necesaria para impulsar su postulación.

Con el apoyo de Raphael Jamard, docente de la carrera de Pedagogía de los Idiomas Nacionales y Extranjeros, realizó la traducción en francés de los requisitos del certamen que fueron enviados a 'Atout France', entidad organizadora.

Los documentos fueron validados por el jurado, conformado por grandes expositores de las artes culinarias a nivel internacional, como: Philippe Faure, presidente de la Junta Directiva de Atout France; Elaine Sciolino, periodista y ex jefe de oficina del New York Times en París; Christian Mantei, director general de Atout France; Pierre Sanner, director de la Misión Francesa de Patrimonio y Cultivos Alimentarios; y Jean-Claude Ribaut, ex columnista gastronómico en Au Monde.

Silvia Katherine Torres

Dirección de Comunicación UTPL

Correo: sktorres@utpl.edu.ec [3]

Telf.: (07) 370 1444, ext. 2217

Idioma Español

Categorías:

[Futuros alumnos](#) [4]

[Graduados](#) [5]

[Investigación](#) [6]

[UTPL](#) [7]

Contenido destacado:

Etiquetas:

[gastronomia](#) [8]

[concurso](#) [9]

[cocina](#) [10]

[francia](#) [11]

[mundo](#) [12]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/joven-ecuatoriana-gana-premio-internacional-de-gastronomia>

Links

- [1] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial/economia>
- [2] <http://www.atout-france.fr/>
- [3] <mailto:sktorres@utpl.edu.ec>
- [4] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/3>
- [5] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/4>
- [6] <https://noticias.utpl.edu.ec/taxonomy/term/5>
- [7] <https://noticias.utpl.edu.ec/categorias/utpl>
- [8] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/gastronomia>
- [9] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/concurso>
- [10] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/cocina>
- [11] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/francia>
- [12] <https://noticias.utpl.edu.ec/etiquetas/mundo>