

Tips que no te puedes perder para ser un experto en la cocina

Inés Rosillo
20/04/2019

Categorías:

Alumnos, Futuros alumnos, Graduados

La elaboración de platillos con gran sabor y sin emplear una considerable cantidad de tiempo es posible. Para hacerlo se requiere voluntad, tener a la mano productos naturales y seguir las recomendaciones que **Franklin Rosero, chef y coordinador de la [carrera de Gastronomía de la UTPL](#) [1], te sugiere a continuación:**

- **Es fundamental utilizar productos frescos.**
- **Elaborar un refrito natural, que se puede agregar a cualquier preparación. Para prepararlo emplea cebolla colorada, ajo, cebolla larga blanca, sal, pimienta, comino y orégano. A esto se le puede agregar manteca o aceite, de acuerdo al gusto.**
- **Al cocinar pescado es recomendable hacerlo por 10 minutos, en su propio liquido de cocción o al vapor.**
- **El pollo puede elaborarse con un buen adobo natural, en el que se emplea ajo, cebolla perla, hierbas aromáticas como perejil, cilantro, mostaza y jugo de naranja o limón**
- **Preparar ensaladas con lechuga, tomate, pepino, cebolla y aguacate, condimentadas con vinagreta de naranja, limón u otras.**

Sabor natural

Mauricio Artieda, chef y docente de la [carrera de Gastronomía \[1\]](#), puntualiza que es necesario conocer el producto antes de aplicar una técnica culinaria. Por ejemplo, en la cocción de papas, estas pueden ser al horno, proceso que conlleva menor tiempo que al cocerlas en vapor.

El experto recomienda que los productos sean orgánicos y evitar completamente los alimentos procesados. Los condimentos que aconseja utilizar son especias naturales como comino, pimienta, sal y hierbas aromáticas. Artieda menciona que la [carrera de Gastronomía \[1\]](#) **enseña a los estudiantes a potenciar el sabor de los alimentos mediante el uso de productos ecuatorianos.** “Este es uno de los componentes de la formación académica”, fundamenta.

Conoce más sobre nuestra [carrera de Gastronomía \[2\]](#)

Si deseas aprender más del arte de la gastronomía, la UTPL te ofrece una carrera innovadora, con una duración de nueve ciclos académicos y una amplia formación en diferentes áreas de saberes y transformaciones e integraciones culturales.

Al estudiar [Gastronomía \[1\]](#) no aprendes únicamente a cocinar, sino que amplías tus conocimientos en el uso de alimentos, modificas estilos de vida a través de la alimentación, potencias la creación de nuevos productos y desarrollas la habilidad para administrar empresas de alimentos y bebidas, así como para generar emprendimientos.



[3]

Cuando finalizas tu formación en esta carrera puedes ejercer como chef, administrador de restaurantes, asesor, docente de Gastronomía, emprendedor, gestor de proyectos sociales y supervisor. Un amplio campo laboral en el que pondrás en práctica tus conocimientos culinarios.

¿Por qué estudiar [Gastronomía](#) [2]?

La UTPL, en su búsqueda de una formación integral que condensa las dimensiones científico-técnicas de alta calidad, con un espíritu de investigación que **contribuya al desarrollo de las ciencias experimentales y experienciales, ofrece un aprendizaje en laboratorios de vanguardia.**

Si eres uno de nuestros estudiantes, estarás inmerso en la demanda la industria gastronómica a través de laboratorios industriales equipados con herramientas y utensilios dotados de la última tecnología y diseño. Adicionalmente, su formación tendrá una proyección internacional con práctica en entidades nacionales turísticas, hoteleras y gastronómicas. Esta carrera cuenta con docentes de alto nivel formados en las más prestigiosas universidades y escuelas culinarias del país y el mundo como: **Escuela Le Cordon Bleu, Universidad de Vigo y Basque Culinary Center.**

**¿Te gustaría transformar el concepto de la cocina ecuatoriana?
¿Te interesa crear nuevos platillos e innovar en el arte
culinario? ¡Puedes lograrlo estudiando la [carrera de Gastronomía en la UTPL](#) [2]!**



[4]

Source URL: <https://noticias.utpl.edu.ec/tips-que-no-te-puedes-perder-para-ser-un-experto-en-la-cocina>

Links

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

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

[3] <https://www.flickr.com/photos/utpl/albums/72157681917825643>

[4] <https://inscripciones.utpl.edu.ec/presencial>