

Se preparan Jóvenes Chefs

GONZALO RUBIO

Director de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras
grubio@pucei.edu.ec

Hace más de 30 años cuando Suecia se convirtió en el primer país en legislar contra los aerosoles por dañar la capa de ozono y el escritor polaco Isaac Bashevis Singer recibió el Premio Nobel de Literatura, la Pontificia Universidad Católica del Ecuador sede Ibarra (PUCE-SI) fundó el Instituto de Turismo y de Administración Hotelera.

El objetivo en ese entonces fue brindar la licenciatura a quienes sabían que, con estudios en hotelería y turismo, cumplirían sus sueños profesionales. Hace más de treinta años se dio el primer paso en la tecnificación de la actividad turística en la provincia de los lagos.

Jícamas, chamburos, ocas, zambos, chulpi, quinua y más productos andinos traen jóvenes estudiantes de Gastronomía para prepararlos en el taller de cocina, con la disposición de crear nuevas recetas, aplicando las habilidades y destrezas obtenidas dentro de producción culinaria. Nuevas propuestas culinarias, crear identidad gastronómica en la región, es el motor que impulsa la creatividad de estos nuevos gastronomos.

Poder combinar de manera armónica colores, sabores, texturas de la gigantesca y espléndida gastronomía ecuatoriana es el toque mágico que aplican estos jóvenes Chefs. Se ha dado el primer paso, Gastronomía en la PUCE – SI ha iniciado.

La PUCE-SI cuenta con un sistema de Educación Superior abierto, flexible y de buena calidad, que goza de reconocimiento Nacional e Internacional, caracterizado por el aprecio social a sus egresados, una cobertura suficiente y su coordinación con la ciencia, tecnología, arte y cultura.

Razones más que suficientes para que éste nuevo reto que es formar profesio-

sionales en el área de Gastronomía de alto nivel, con una educación flexible e integral; competencias de emprender, planificar y dirigir la operación y administración de empresas de Servicios Gastronómicos, lo que permitirá contribuir con las exigencias del sector turístico-empresarial e instituirse como parte del eje del desarrollo del país.

Después de un programa de educación que comprenderá teoría y práctica, el In-

geniero en Administración de Empresas Gastronómicas de la PUCE - SI, podrá desempeñarse de manera eficaz y eficiente dentro del gigantesco mundo de la Gastronomía.

Un equipo excelente de académicos y la garantía que ofrece la PUCE - SI están formando desde septiembre de 2009, tecnólogos e ingenieros en Administración en empresas Gastronómicas.



Estudiantes de la Escuela de GESTURH durante sus prácticas en el Taller de Cocina.



Los estudiantes de la Escuela de GESTURH demuestran sus aptitudes como chefs.