

Demostración de la Cocina Ecuatoriana en Noche Gourmet



Los estudiantes de la GESTURH demostraron un servicio eficiente y de calidad en la Noche Gourmet.

Lcdo. Gonzalo Rubio

Jefe de Área de Hotelería

Mientras en el taller de cocina de la Pontificia Universidad Católica del Ecuador Sede Ibarra, los estudiantes de la Escuela de Gestión en Empresas Turísticas y Hoteleras (GESTURH) preparaban los platos de alta cocina internacional, los invitados a la noche Gourmet llegaban hasta el campus universitario a degustar las exquisitas preparaciones gastronómicas; evento que viene desarrollándose como una tradición desde el año 2005.

Oportunidad para estudiantes

La idea nació como una alternativa para que los estudiantes demuestren lo aprendido durante el semestre de estudios. La acogida que tuvo el primer evento fue excelente, por lo que no se dudó en repetirlo.

Un año después, durante la segunda edición, la comida tradicional ecuatoriana sería el atractivo y los conocimientos de los jóvenes cautivaron a 40

padres de familia, número que duplicó a los 20 invitados de la primera noche gourmet.

El pasado semestre, con la supervisión de los docentes Gonzalo Rubio y Juan Carlos Andrade, la tercera edición de la noche gourmet superó todas las expectativas. Pamela Estupiñan, Analía Arias, Amira Amador y Patricia Saltos fueron cuatro de las estudiantes que, como ayudantes de cátedra, colaboraron intensamente en la realización del evento. Fortalecer la imagen interna y externa de la Sede, lograr un nivel de excelencia académica en la formación integral, demostrar las destrezas de los estudiantes y rescatar los platos tradicionales ecuatorianos fueron algunos de los objetivos que motivaron desde un inicio la ejecución de la tercera edición de la Noche Gourmet.

Invitados especiales

Más de doscientos invitados degustaron los platos elaborados por los estudiantes durante los días 5 y 6 de julio

del presente. Padres de familia y autoridades de la PUCE- SI comprobaron la creatividad de los alumnos para construir su propio sistema cognitivo a través del uso de estrategias didácticas de apoyo.

Reconocimiento del público

Durante los dos días, los aplausos llenaron de emoción al campus universitario y demostraron que la Noche Gourmet fue un éxito, lo que permitió fortalecer la imagen interna y externa de la Escuela de Hotelería y Turismo y a la vez de la PUCE-SI, pues se demostró que la GESTURH forma y entrega a la sociedad profesionales altamente capacitados, aptos para enfrentar un mundo competitivo gracias a una educación de excelencia.

La noche gourmet pudo realizarse gracias al apoyo incondicional de quienes conforman el equipo de trabajo de la Escuela de GESTURH, docentes responsables del evento, ayudantes de Cátedra y los estudiantes del segundo y cuarto nivel.