

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



Estudiantes y docentes de la GESTURH participaron activamente del festival gastronómico.

Ecuador posee una riquísima, abundante y variada cultura gastronómica. Una comida auténtica y mestiza, cocida por igual en cazuelas de barro y en viejos y ahumados peroles castellanos. Una cocina, en fin, con tradición de siglos y en la que se han fundido o, mejor, se han cocido sustancias, condimentos y experiencias del propio y de lejanos continentes.

La Pontificia Universidad Católica del

Primer festival gastronómico de los productos andinos

Ecuador Sede Ibarra y la Escuela de Gestión de Empresas Turística, Hoteleras y Gastronómicas GESTURH, tuvo la iniciativa de rescatar y recordar aquellas costumbres, tradiciones gastronómicas que en la actualidad se está perdiendo, es por esto que con la participación de los estudiantes del primer nivel de gastronomía carrera nueva en la PUCE-SI, elaboraron aquellos platos con productos andinos que está en peligro de extinción para esto se contó con la colaboración de la Escuela de Ciencias Agrícolas y Ambientales quienes hicieron la entrega de los productos para la elaboración de cada una de las recetas, para este evento podemos destacar los productos que se utilizaron como el chihualcán, porotongo, achogcha, yuca, camote, chochos, etc.

Se planificó recetas innovadoras con la finalidad de conocer la habilidad y la destreza con la cuentan nuestros alumnos para la elaboración de dichas recetas tomando como gran apoyo en conocimiento y teoría el Chef Edison Hidrobo docente de la



Estudiantes en la preparación gastronómica.

Escuela de Gesturh con una gran experiencia en gastronomía., aprovechando que la Escuela cuenta con una la suficiente infraestructura y el quipo adecuado para la realización de estos eventos.

Como se sabe, no hay gastronomía posible sin aderezos, condimentos y yerbas, salsas y colorantes despiertan los sentidos para el ceremonial de las comidas. Y es aquí donde el trópico -esa explosión de luz y de paisaje, que Gabriela Mistral defendía bravamente- destapó sus facundias, prodigándose en yerbas, frutos y esencias lujuriantes: albahaca, ají, culantro, perejil, malvarrosa, arrayán, laurel, romero, achiote, canela, etc.

Para este festival que se desarrolló el 04 de diciembre del 2009 en las instalaciones de la Escuela GESTURH se aprovechó todos los recursos que tenemos para convertirlos en productos innovadores y a su vez promocionarlo al mercado, de igual manera se dio charlas referentes a la historia de los productos andinos para ello estuvieron como docentes expositores el Dr. Carlos Coba, Mgs. Andrés Simbaña, Chef Edison Hidrobo, Ing. Gissela Moncayo e Ing. Valdemar Andrade.



Los estudiantes demostraron sus habilidades culinarias ante la comunidad.