

BOLETÍN

de la Carrera de **Gastronomía** y Gestión de **Restaurantes**



EDITORIAL por Dayana Barriga Rodríguez

Mg. SC. Nutrición Pública

Doctorando en Gobierno y Políticas Públicas

Coordinadora Académica Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

Terminamos este año 2015 con muchas novedades, Marizoila Fontana Roos, primera directora de Gastronomía y Gestión de Restaurantes, se ganó una beca de estudios en el extranjero y nos dejó el pasado mes de junio. A partir del primero de octubre asume este cargo, Christian Mesia Montenegro, quien nos brinda una extensa entrevista contándonos acerca de su experiencia profesional y los planes que tiene para nuestra carrera. Queremos desearles a ambos lo mejor en estos nuevos retos que emprenden.

Sabemos que el Turismo es uno de los espacios que más desarrollo puede traer a nuestro país y la Gastronomía ha sido un motor muy importante para su crecimiento en los últimos años, Carmelita Morales, coordinadora académica de la carrera de Administración en Turismo, nos cuenta como el patrimonio gastronómico peruano impulsa el Turismo en nuestro país.

Nuestra Gastronomía está posicionándose cada vez más y está en la búsqueda de la excelencia hasta llegar a convertirse en una de las más importantes del mundo, pero esto es un arduo trabajo que involucra a diversos sectores. Los críticos gastronómicos son profesionales que pueden ayudarnos en este proceso de mejora, brindando sus sabias recomendaciones desde un punto de vista técnico, para conocer la labor de un crítico gastronómico en el Perú, nuestra coordinadora, Giannina Ferreyros, entrevistó a la conocida crítica Soledad Marroquín, quien nos cuenta su experiencia.

La calidad de los alimentos y sobre todo su inocuidad es algo importantísimo en la Gastronomía y recientemente la Organización Mundial de la Salud (OMS) dio una alerta sobre el consumo de carnes procesadas y carnes rojas, para despejar algunas dudas al respecto invitamos a la docente, Patricia Canales, para que escribiera un aclarador artículo sobre el tema.

Como dijimos al inicio, este año nos trajo muchas novedades y alegrías, una de las más importantes fue que nuestro egresado, Jorge Acuña, ganó el prestigioso premio "Joven Pastelero MISTURA 2015", en esta edición compartimos la nota que le hiciera USIL Noticias. Además en nuestro esperado GastroNotas se enterarán de todos los eventos realizados por la carrera y otros donde participaron nuestros alumnos y docentes.

Qué mejor que para festejar todo lo hecho, lo conseguido y lo aprendido en este 2015, que con un brindis, Maribel Florez, coordinadora de la Escuela de Chefs, nos da algunos consejos.

Finalmente, me despido deseándoles unas felices fiestas y que este año 2015 nos haya brindado todos los elementos necesarios para crecer personal, profesional y espiritualmente, esperando que este 2016 sea mucho mejor. Los dejo con la siguiente frase:

"Para triunfar en cualquier aspecto en la vida, es necesario pensarlo, intentarlo y volver a intentarlo cien o mil veces más si es necesario, sin miedo a fracasar."

CONTENIDO	PÁG.
Editorial	1
Sumilla	2
Entrevista nuevo director de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes	4
El Patrimonio Gastronómico impulsa el Turismo en el Perú	5
Carne procesada, la carne y su relación con el cáncer	6
Entrevista a la crítica gastronómica, Soledad Marroquín	7
Egresado de Gastronomía y Gestión de Restaurantes USIL es el ganador del concurso "Joven Pastelero 2015" de MISTURA	8
"Un Champancito"	9
GastroNotas	10



Boletín de la Carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

Director de la carrera:

Christian Mesia Montenegro

Editora:

Dayana Barriga Rodríguez

Colaboradores:

Patricia Canales Escudero
Giannina Ferreyros Verme
Maribel Florez Mecklemburg
Carmelita Morales Mendoza
Dayana Barriga Rodríguez

Fotografía:

APEGA
USIL
Dayana Barriga Rodríguez

Equipo de Gastronomía y Gestión de Restaurantes:

Christian Mesia Montenegro
Giannina Ferreyros Verme
Dayana Barriga Rodríguez
Ana Lorena Esparza Patiño

Boletín N° 17 (abril a noviembre 2015) Año 5

Diagramación:

La Agencia
Calle Toulón 374, La Molina, Lima - Perú
Teléfono: (511) 317-1000, anexo 3253

Facultad de Administración Hotelera,
Turismo y Gastronomía





Por Dayana Barriga Rodríguez

Coordinadora Académica carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

Entrevista

ENTREVISTA

ENTREVISTA A CHRISTIAN MESIA MONTENEGRO NUEVO DIRECTOR DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA Y GESTIÓN DE RESTAURANTES

1.- ¿Cuál es su formación académica y experiencia profesional?

Mi formación académica a nivel de pregrado es en Ciencias Sociales y a nivel de postgrado es en Ciencias Antropológicas. Estos últimos estudios los realicé en la Universidad de Stanford, en los Estados Unidos, en donde obtuve los grados académicos de Master y Doctor en Ciencias Antropológicas. En el campo profesional he desarrollado y publicado diversas investigaciones relacionadas a las relaciones entre banquetes, comida y el ejercicio de la autoridad, financiadas con becas de la National Geographic Foundation, Global Heritage Fund, el Fondo del Embajador de los Estados Unidos y la Universidad de Stanford. En estas investigaciones pude identificar a nivel macrobotánico el consumo de alimentos basados en oca, papa, quinua, kañiwa, calabaza, maíz y frejoles en la sierra de Ancash desde hace casi 3000 años, complementado con el consumo de carne de llama. Estos descubrimientos me han llevado a profundizar sobre el rol de la gastronomía en el desarrollo social y cultural de los pueblos e investigar asimismo las contribuciones modernas de la misma, investigaciones que siguen en curso, algunas de ella en espera de ser publicadas. Por otra parte he sido director del Museo Nacional de Chavín, director del Museo Nacional de Arqueología, Antropología e Historia del Perú, director del Museo Casa del Alabado en Quito Ecuador, habiéndome desempeñado también como asesor del Despacho Viceministerial de Patrimonio Cultural e Industrias Culturales, del Ministerio de Cultura y consultor en temas de patrimonio cultural, proyectos de investigación y de inversión. Asimismo he ejercido la docencia universitaria en la Universidad Alcalá de Henares en España, Universidad Nacional Mayor de San Marcos y la Universidad de Stanford en Estados Unidos, además de la Universidad San Ignacio de Loyola.

2.- ¿Cómo ve a la Gastronomía Peruana de hoy en comparación a la de años anteriores?

Es sugerente que en una encuesta publicada por APEGA en el 2013, la gastronomía sea símbolo de identidad nacional para un 43% de peruanos, algo inédito y que no hubiera sucedido hace unos 10 años. Es también sugerente que en el año 2007 la cocina peruana haya sido declarada como patrimonio cultural de la nación y que el emprendimiento gastronómico sea una de las opciones más fuertes al momento de emprender un negocio. Sin la plena identificación de los peruanos con su gastronomía, el llamado "boom gastronómico" no hubiera sido posible. Al tener a la gastronomía en tal alta estima, el peruano se ha vuelto más exigente, quizá hasta más conocedor y hasta más consciente de lo que consume, lo que ha llevado a una diversificación de la oferta. Las inversiones son más fuertes, la diversidad es más heterogénea, la exigencia es cada vez mayor, incrementándose la necesidad de contar con profesionales capacitados en todos los ámbitos que la gastronomía puede ofrecer.

3.- ¿Cuál considera que es el futuro de la Gastronomía Peruana?

En el tema empresarial es muy probable que la curva de crecimiento se detenga con lo que los escenarios de crecimiento futuro se vuelven más conservadores. Y es en este aspecto que el desarrollo de productos culturales gastronómicos

pueda tomar un rol relevante de cara a una probable recesión futura. Es en este sentido que es muy importante que tanto gestores gubernamentales como privados formulen un plan estratégico de cara a lo que se desea alcanzar. El Perú por cuatro años consecutivos ha sido designado como destino culinario en Latinoamérica, pero aún queda mucho por hacer. Si bien estamos posicionados como país, es importante consolidarnos ya que aún estamos lejos de estar al nivel de China, Francia, Tailandia o España en lo que respecta a oferta gastronómica global. En lo relacionado al campo académico, el futuro de la gastronomía peruana es más que auspicioso, es inmejorable. El interés que ha tomado la gastronomía en el imaginario de la nación va a permitir el desarrollo de proyectos de investigación e innovación que serán útiles no solamente para diversificar la oferta gastronómica (descentralizándola y creando nuevos productos) sino para contribuir al crecimiento social, económico y cultural de las gentes involucradas en el rubro, desde los productores hasta el consumidor final. La gastronomía tiene el reto fabuloso de contribuir a la mejora de las condiciones de vida de los pueblos, no solo a través de la generación de empleo y desarrollo económico, sino también a través de la generación de la autoestima local, regional y fortalecimiento de la identidad nacional.

4.- ¿Cómo ve a la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes de la USIL, en lo que se refiere a su posicionamiento en el medio académico y la industria?

La veo bien. USIL sigue siendo la primera opción, es la pionera en la formación universitaria de profesionales en gastronomía. El gran elemento diferenciador en los tiempos que vienen será la investigación e innovación. Y en este punto los pilares de emprendimiento e investigación que tiene USIL tendrán gran relevancia. Como carrera debemos de generar conocimiento, estar a la vanguardia, escribir, publicar y destacar en foros académicos, para poder alimentar a la industria de nuestros aportes. Lo maravilloso de la gastronomía es que permite investigar en temas tan variados como la administración, logística, nutrición, antropología, arte culinario, turismo, tecnología y tantos otros campos más... y a eso apuntamos.

5.- ¿Qué proyectos tiene para la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes en el corto, mediano y largo plazo?

Uno solo que engloba muchas líneas de trabajo: seguir siendo los mejores.





Por Mg. Carmelita Morales Mendoza
Coordinadora Académica carrera de Administración en Turismo

EL PATRIMONIO GASTRONÓMICO IMPULSA EL TURISMO EN PERÚ

Según estimaciones de Arellano Marketing y de acuerdo a la Cámara de Comercio de Lima, en 2008 recibimos casi 100 000 turistas gastronómicos provenientes principalmente de Ecuador y de Chile. Sus actividades, consumos y desplazamientos generaron ese año una inyección a la economía peruana de \$ 120 millones en divisas por turismo gastronómico (en contraste con los \$ 2 395 millones que correspondió al total del turismo receptivo). Por el lado del turista interno, en 2013 el vacacionista nacional incluyó por primera vez la buena comida, como factor de elección decisivo de un destino turístico (PromPerú-Perfil del Vacacionista Nacional 2013). Adicionalmente, la gastronomía para los peruanos en general, es la segunda razón para sentirse orgullosos –después de Machu Picchu (Ipsos Apoyo, 2012).

Desde un enfoque cuantitativo, estas cifras –y las proporcionadas por una colección de estudios, ensayos, discursos e informes de mercado sobre el nuevo rol que cumple la gastronomía en la economía Peruana- nos muestran un mercado de turismo gastronómico en una primera fase de crecimiento. Tanto desde el punto de vista de la oferta, como de la demanda. La demanda del turismo gastronómico está constituida por visitantes cuya principal motivación de desplazamiento es vivir experiencias culinarias (la degustación de alimentos y toda la experiencia inherente), y consumir productos tales como: cocina regional, eventos gastronómicos, establecimientos de alimentos y bebidas diferenciados, rutas y circuitos gastronómicos, visitas a productores primarios y secundarios, clases de cocina local, etc. (oferta turística gastronómica). ¿Cuántos de estos productos estructurados y con imagen propia existen en el mercado? ¿Cuántos son consumidos por viajeros que se desplazan fuera de su entorno habitual, y por razones diferentes a las laborales?

La Gastronomía y el turismo interno

Por otro lado, el panorama cambia si miramos aspectos cualitativos claves tales como: que la gastronomía peruana ha ido escalando en las preferencias de los peruanos como mejor opción para representar al Perú en el exterior –por encima del folklore y las artesanías (2005, Apoyo Opinión y Mercado), y que hace tres años fue elegida como el segundo motivo de orgullo nacional (Ipsos Apoyo, 2012). Es sabido que uno de los efectos positivos del turismo es el fortalecimiento de la identidad cultural y la elevación de la autoestima nacional (en tanto se reconocen como propios recursos turísticos naturales y culturales de gran valor). Sin embargo, el efecto es de ida y vuelta, y similar al que genera el desarrollo de una marca país para la captación de turismo receptivo. Hay muchas posibilidades de que la alta valoración del patrimonio gastronómico por parte de los nacionales de un país, lo posicionen en sus mentes como una alternativa de recurso turístico para conocer y disfrutar.

Otro punto interesante es la incorporación del componente gastronómico como un aspecto de aprendizaje dentro de un viaje de turismo educativo. En 2008, el estudio Evaluación de viajes al norte – Turismo escolar 2008 elaborado por PromPerú reveló que los tutores y padres de familia de este segmento del turismo interno, mostraron interés en la realización de actividades gastronómicas como medio para su formación escolar. ¿Es quizá ésta también una oportunidad para añadir valor agregado a los viajes de turismo educativo?

Potencialidades del turismo gastronómico extranjero

“Probar la comida Peruana” es la razón más importante para visitar el Perú después de conocer Machu Picchu, Lima y Cuzco, para el vacacionista extranjero (PromPerú-Perfil del Turista Extranjero 2013). Esto certifica que el auge de la gastronomía nacional ha traspasado fronteras y se ha colocado en la mira de los viajeros turísticos mundiales, por encima del Camino Inca, el Lago Titicaca, y de la realización de actividades de naturaleza y cultura –en general. Resulta aún más interesante saber que para los turistas de dos de los mercados emisores más atractivos para el Perú (priorizados por PromPerú)- Chile y Colombia- cobra especial relevancia conocer la ciudad de Lima y probar la comida Peruana.

Aquí se presenta una oportunidad para Lima, para potenciar una oferta turística gastronómica diferenciada, bien estructurada y con imagen propia (dentro de la ciudad o en la periferia). Bien sea exclusiva o complementaria a itinerarios urbanos, culturales, monumentales, museísticos, o inclusive rurales. Recordemos que el 72% de turistas extranjeros que recibimos, visitan Lima (debido a que el Aeropuerto Jorge Chávez es la principal puerta de entrada al país). Sería maravilloso si lográramos fortalecer al menos la oferta de turismo gastronómico en los principales centros de distribución y centros de estadía en la ciudad de Lima.

En Resumen...

Frente a este panorama se nos presentan básicamente dos retos: 1. Cómo convertir ese potencial recurso turístico (para flujos relevantes de turismo interno) en factores pull de destinos que concreten viajes turísticos (como parte de una oferta exclusiva o integrada a otros tipos de turismo) y, 2. Cómo potenciar la oferta turística gastronómica de la ciudad capital, de cara a lograr que el turista extranjero consuma gastronomía, pero también impulse otras ofertas turísticas, basadas en experiencias auténticas.





Por Nut. Patricia Canales Escudero
Docente carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

CARNE PROCESADA, LA CARNE Y SU RELACIÓN CON EL CÁNCER

Ahora que la Organización Mundial de la Salud (OMS), ha declarado cancerígena la carne procesada, han surgido muchas preguntas: ¿qué puedo comer?, ¿qué no?, ¿cuáles son las cantidades?, ¿los riesgos? y ¿qué pasa con el resto de carnes?. A continuación mostraremos información importante que le ayudará a responder cada una de sus dudas respecto al tema.

La carne procesada es todo tipo de carne que haya sido transformada, con sal, curación, fermentación, ahumado y otros procesos para mejorar el sabor y conservar el alimento. La mayoría de carne procesada contiene carne de cerdo o de res, pero también pueden contener otras carnes como aves, menudencias y otros.

TIPOS DE CARNE PROCESADA

Jamón

Producto alimenticio obtenido de las patas traseras del cerdo.

Jamón ahumado

Jamón Inglés

Jamón del país

Salchichas y Frankfurters

Embutidos en base a carne picada, suelen aprovechar las partes del animal, como las vísceras, la grasa y la sangre.

Hot dogs

Frankfurter

Salchicha

Carne seca y deshidratada

Técnica de secar la carne cruda utilizando el sol como deshidratante.

Charqui

Cecina

Panceta

Carne en conserva y en lata

Carne picada enlatada, muy salada y con bastante grasa y viene en rebanadas o en trozos

Carne de res

Carne de cerdo

Carne de cordero

Salsa a base de carne y otras preparaciones

Salsa a la bolognesa

Caldos con carne

Segundos elaborados a base de carne

La OMS, de acuerdo a la evidencia encontrada, refiere que el consumo de 50 gramos de carne procesada consumida cotidianamente aumenta el riesgo de cáncer colorrectal en un 18%. La carne procesada está clasificada en el grupo 1, que refiere que es un producto cancerígeno, como también lo son el tabaco y el

amianto (o asbesto), pero esto no significa que sean igual de cancerígenos. El tabaco aumenta 20 veces el riesgo de cáncer.

Según los expertos manifiestan que la evidencia también apunta a que el consumo de 100 gramos de carne roja (carne muscular de res, ternera, cerdo, cordero, caballo y cabra), por día aumenta el riesgo de cáncer en 17%. Pero la organización reconoció que, la carne roja ha sido clasificada como grupo 2A, esto implica que la evidencia para determinar si es cancerígeno es limitada.

El Colegio de Nutricionistas del Perú, ante estas declaraciones, recalcó que la OMS (Organización Mundial de la Salud) solo hace referencia al riesgo que produce el consumo diario y en cantidades mayores de carnes procesadas y carne roja. Y dijo que el consumo de carnes rojas en una dieta variada no significa riesgo de desarrollar cáncer.

Tal es así que considera que “la carne roja no debe ser excluida de una dieta saludable, pues es fuente de hierro y en un país con 50% de anemia infantil, dejar de consumir esta fuente de hierro de alta calidad, puede incrementar la prevalencia de esta carencia en niños y niñas de nuestro país.

El Colegio de Nutricionistas recomienda “el consumo de un máximo de dos días a la semana de carne roja, otros dos días el consumo de pescado, dos de menestras y uno o dos días de vísceras”, agregando que “cuando quemamos la carne se producen sustancias cancerígenas”. Por lo cual, indica que lo mejor es consumir la carne roja cocida o al horno.

Por lo tanto, lo más recomendable es el consumo limitado de estos productos, de acuerdo a lo establecido, máximo 2 veces por semana; así como de elegir el tipo de cocción a utilizar y siempre acompañarlos de vegetales y o frutas de alto contenido de antioxidantes naturales que de cierta manera contrarresten el efecto negativo de estos.

Bibliografía

<http://www.who.int/features/qa/cancer-red-meat/es/>

<http://diario16.pe/noticia/61958-colegio-nutricionistas-peru-recomienda-no-quit-ar-carne-rojas-dieta-sana>

http://www.oncosalud.pe/blog/la-carne-procesada-y-el-cancer-infografia?utm_source=fb_ppl&utm_medium=social-media&utm_content=prevencion-carne-2-11&utm_campaign=noviembre





Por Giannina Ferreyros Verme

Coordinadora Académica carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes

ENTREVISTA

SOLEDAD MARROQUÍN



1.- ¿Qué es la crítica gastronómica?

Crítica no es una simple opinión sino se basa en el análisis que uno hace previo de algo, en este caso: de la cocina, de la comida, del lugar donde ofrece esto y haces una apreciación, un dictamen, un veredicto sobre la experiencia que ha ofrecido determinado restaurante, determinado producto, determinada bebida, determinada bebida noble como lo son los vinos, piscos y destilados; calidades de agua etc.

2.- ¿Qué características debe tener un crítico gastronómico en la actualidad?

Principalmente tener un amplio conocimiento no solo de lectura sino de “tasting”, nadie puede escribir ni dar una opinión de lo que no ha probado, por tanto no puede haber crítica gastronómica sino se ha probado, no es solo probar en un lugar sino se trata de probar en muchos lugares para poder formar una opinión. Es importante generar un archivo de información, almacenamiento en la memoria gustativa que permita tener criterios y parámetros para evaluar un plato de comida.

En el Perú tenemos el problema que el umbral del sabor está muy desarrollado para los dulces y para los ácidos y sin embargo susceptibles a lo amargo; por eso es que nos gusta mucho el ceviche y el suspiro a la limeña.

Como crítico debes luchar contra esos parámetros y tratar de ubicar la famosa línea de equilibrio...y para eso hay que entrenar el paladar.

Paladar me refiero a todos los sentidos, almacenar en memoria, hacer los registros, tomar nota, tomar fotografías...eso nos permite ver detalles que muchas veces no lo hemos percibido bien o visto bien.

Para lograr desempeñarse como un buen crítico se debe probar e ir a diferentes lugares, es un tema de tiempo. Así sea hamburguesas comparar ¿hay diferencias en la calidad de pan? ¿Qué te da esa hamburguesa que no te da la otra? ¿Cómo es esa hamburguesa? ¿Qué grosor tiene? y discutir entre amigos si lo desean.

Invertir en conocer, en viajar, en comprar libros, en hacer círculos de discusión, de diálogo entre personas afines, pero en plan de estudios, investigar.

3.- Tu eres Administradora de Empresas, en que momento dijiste “me voy a dedicar a esto” ¿cuál fue el punto de partida para comenzar tu carrera y decir soy una crítica gastronómica?

En los últimos 12 años he estado vinculada al tema comunicacional donde se transmite información relacionada a la “Gastronomía”, durante ese tiempo he realizado tres programas de televisión destinados al vino, en donde la parte de maridaje, probar platos y visitar un restaurante era permanente, no había programa donde no lo hiciera.

Yo no dije “me voy a dedicar a esto” es a raíz de conocer el mundo del vino que fue lo primero que me atrajo y llamo la atención, evidentemente el vino no está solo en la mesa, el vino es parte de la mesa, un elemento muy importante en otras culturas y que en la nuestra está empezando a serlo, pero el hecho de tener esta reacción tan fuerte hizo que quisiera dedicarme a esto y luego el destino jugó lo suyo y permitió que luego me dedicara al 100%.

Si bien llevo 5 años en este mundo, nunca me autodefino como crítica gastronómica. En realidad los textos que yo he escrito muy rara vez critican negativamente un lugar; cuando existe algo que considere que no está en condición, lo que hago es enviar un correo dirigido al chef, administrador, dueño; diciendo mis observaciones al respecto. Si creo que es importante que yo ya dé el salto y empiere a escribir como es.

4. ¿Criticas mucho nuestra gastronomía?

No, ya que hay muchos emprendedores. ¿Cómo criticar y golpear y poner en una situación de inestabilidad un proceso que recién está empezando? A Perú no le gusta recibir críticas y además solemos ser muy autocomplacientes, aunque el turista no lo es.

Si bien he tenido personas que me agradecen la crítica es porque la hago internamente y creo que por eso me siguen llamando y convocando, porque no utilizo los medios por los que escribo para hacer la crítica de manera pública.

El crítico gastronómico es visto como el malo de la película y está bien en realidad, porque “qué lindo sería escribir solo alabanzas” pero somos seres humanos y por tanto somos profesos al error. Y en un trabajo como el que se desarrolla en restaurantes donde hay que levantar el telón todos los días, la posibilidad de error es bastante alta.

5.- ¿Qué retos o dificultades has tenido que enfrentar en estos últimos 5 años?

Comer insectos, no los puedo separar porque es parte del plato que el cocinero está presentando. Sin embargo puedo comer los quesos más fuertes y olorosos incluso ofensivos para algunas personas – “cosa rara”. He comido flores aunque ya están pasando de moda, también he comido anguila, hormigas, mono, serpiente, malagua estos últimos sobre todo en restaurantes asiáticos...cosas diversas...pero quiero seguir investigando.

Lo que hago lo disfruto, si yo como es para disfrutar. Estamos “en la industria del placer” podría sonar raro porque se habla de alimentos, pero en realidad cuando hablamos de alimentación, eso podría ser en casa; pero cuando salimos a comer vamos en busca de placer, placer en la mesa.



Extraído de Noticias-USIL

Fecha miércoles 9 de setiembre de 2015

http://www.usil.edu.pe/0/modulos/NOT/NOT_DetallarNoticia.aspx?PFL=0&NOT=3872

Egresado de Gastronomía y Gestión de Restaurantes USIL es el ganador del concurso "JOVEN PASTELERO 2015" DE MISTURA



¡La Universidad San Ignacio de Loyola celebra el éxito de sus egresados! En esta ocasión, felicitamos a Jorge Acuña Artica, egresado de la carrera de Gastronomía y Gestión de Restaurantes, ganador del Rocoto de Plata, galardón otorgado al primer lugar del concurso "Joven Pastelero", importante concurso de convocatoria nacional que se realizó el lunes 7 de setiembre en el marco de la 8.ª edición de la feria gastronómica Mistura 2015.

"Me siento emocionado. Este año me propuse ganar este premio. Para ello me preparé todo el año. He trabajado mucho. Las inscripciones para el concurso son a nivel nacional", dijo el flamante ganador, quien egresó de la USIL en diciembre de 2014. En la actualidad forma parte del staff de Pastelería del JW Marriott Hotel Cusco.

El egresado USIL agradeció la formación recibida en esta casa de estudios, que le brindó las experiencias de aprendizaje necesarias para iniciar una gran carrera profesional en el ámbito gastronómico. "Tuve muy buenos maestros en los talleres de pastelería y de cocina. El buen equipamiento que tiene la universidad ayuda mucho a aprender las técnicas con la guía de los profesores", señaló Jorge, quien demostró su creatividad en varios concursos organizados por la Facultad de Administración Hotelera, Turismo y Gastronomía de la USIL: ocupó el primer lugar del Reto Culinario 2013, y el segundo lugar del mismo concurso en 2014.

La ruta del éxito

La perseverancia es una de las cualidades de este joven chef de 26 años. Esta es la segunda vez que llega a la final del concurso de Mistura, del que ocupó el segundo lugar en 2014. En 2013, logró llegar a la semifinal del premio "Joven Cocinero" de la mencionada feria gastronómica.

En esta oportunidad, Jorge logró alcanzar su meta tras superar tres fases de la competencia. La final, en la que compitió solo contra un contendor, consistió en la creación y elaboración de un postre en tan solo una hora, utilizando ingredientes sorpresa y pocos utensilios de cocina. Su postre destacó por contar con exquisiteces como una crema de chocolate con chirimoya, crocante de

quinua, y una pequeña ensalada de palta, chirimoya y naranja con nube de miel. Además, esta preparación fue presentada en un plato inusual: un pequeño cajón de madera que sostenía piedras laja sobre las que sirvió su creación.

Como premio, el ganador se llevó dos pasajes a un destino nacional y la posibilidad de viajar a eventos gastronómicos internacionales en representación del Perú.

¡Felicitaciones Jorge!





Por Maribel Florez Meckleburg
Coordinadora Académica Escuela de Chefs

¿UN CHAMPANCITO?

Con frecuencia asociamos una celebración, un compromiso un brindis especial con una copa de champagne.

Pronto se acercan fechas importantes y todos tenemos ganas de celebrar y brindar. Las ocasiones van desde los intercambios de regalos hasta la Navidad y Fiestas de fin de año. La navidad es una época de celebraciones donde hay dos elementos que no pueden faltar: la comida y una copa de champagne. El consumo de champagne se asocia a celebraciones. Las burbujitas nos ponen alegres, nos incitan a festejar e iniciar un nuevo año recargado y con mucha vibra positiva.

El Champagne

El champagne es uno de los elementos que más gustan a todos y que se identifica con todo tipo de festejos. Pero recordemos el Champagne es un vino espumante que se origina y produce en la región septentrional de Francia donde se destacan dos ciudades productoras: Reims y Epemay.

El champán o champañá, del francés champagne, es un tipo de vino espumoso con denominación de origen controlada, solo los productos elaborados en esta región pueden denominarse champagne.

Cavas y Espumantes

Pero en estas fechas no solo el Champagne está presente, las cavas y espumantes también salen a relucir.

Esta Clasificación por países nos puede ayudar para saber que elegir:

- Francia: Champagne, Cremant, Espumante
- España: Cava
- Alemania: Sekt
- USA: Sparkling wine
- Italia: Spumante, Frizante
- Resto del mundo: espumantes

Nuestra cena navideña es envidiable, desde la típica ensalada Waldorf hasta las más creativas y llenas de peruanidad como el tabulé de quinua. Nuestro autor principal el pavo y su salsa agrídulce, cerdo, pollo y guarniciones entre arroces y purés clásicos. Por eso comparto con ustedes algunos consejos:

Tips

Para no empalagarnos ni saturarnos el consejo es tomar este tipo de espumantes o cavas:

- Brut Nature o Brut Zéro (menos de 3 g de azúcar por litro)
- Extra-Brut (menos de 6 gramos de azúcar por litro)
- Brut (menos de 15 gramos de azúcar por litro)
- Los cavas rosé Brut son espectaculares, aconsejo no dejar de probar una.
- Puedes recibir a tus invitados con una copa de cava extra Brut y frutos rojos como fresas, frambuesas y cerezas que van bien en la temporada.

Como servir el champagne

- Fijese que la copa este limpia. No usar secadores que desprendan pelusa.
- La temperatura ideal es alrededor de 7° a 8° C porque conserva mejor su efervescencia.
- Se mantiene mejor si se lleva a la mesa, en una champañera con hielo y sal.

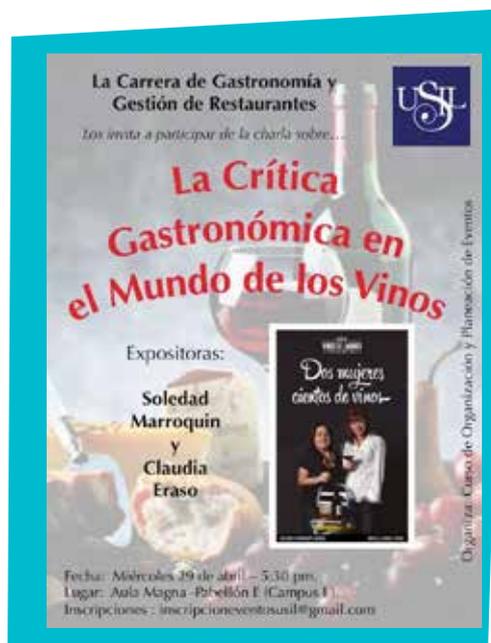
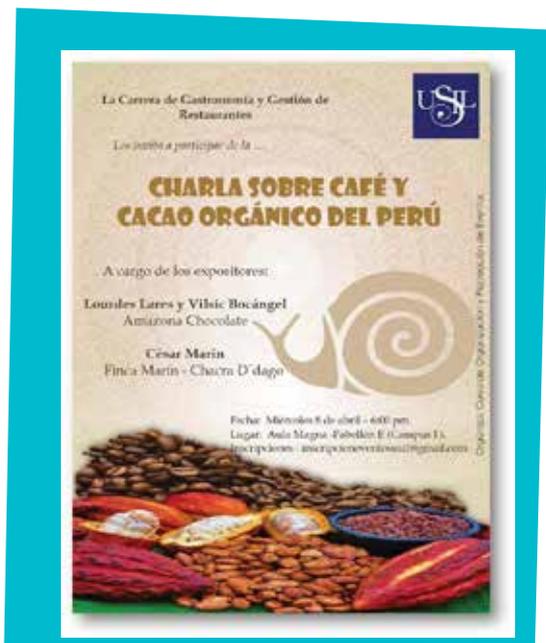
¡Felices Fiestas a Celebrar!



GASTRONOTAS

EVENTOS ACADÉMICOS 2015

Buscando complementar la formación de nuestros estudiantes, la carrera organizó los siguientes eventos académicos que contaron con la participación de especialistas nacionales e internacionales en los temas tratados.



EVENTOS DE RESPONSABILIDAD SOCIAL

Como siempre la carrera busca involucrar a docentes y alumnos en actividades de Responsabilidad Social, este año 2015, se participó en diversas actividades, desarrolladas en coordinación con el Decanato de Responsabilidad Social de la USIL, así como con instituciones externas, este año tuvimos la grata experiencia de trabajar con World Vision Perú.



Taller de Gastronomía y Nutrición 2015-01



MISTURA 2015

Nuevamente este año la organización de Mistura, convoca a nuestros alumnos para apoyar en la organización de la Feria Gastronómica más importante de América Latina. Asimismo fue gratificante encontrar a nuestros alumnos y egresados con negocios propios y trabajando directamente en la Gerencia de APEGA, quien es el organizador de este importante evento



Fernando Falcón Vega - Fernando's Restaurant



Alumnos en el área de Protocolo Salón VIP APEGA

REUNIONES DE FEEDBACK E INTEGRACIÓN ALUMNOS Y DOCENTES

Es necesario el intercambio constante entre alumnos, docentes y autoridades de la carrera, en lo que respecta al desarrollo de las actividades académicas a fin de poder mejorar procesos y brindar lo mejor para la formación de nuestros estudiantes. Asimismo la formación en la carrera es integral y los alumnos del curso Planeación y Organización de Eventos nos apoyaron con la organización de nuestro tradicional Gastrofest, en el cual alumnos de todos los ciclos y docentes comparten gratos momentos.



GRADUADOS 2015

El fruto del esfuerzo de todos los que integramos la gran familia de Gastronomía se ve consolidado cuando graduamos a una nueva promoción. Queremos desearle los mejores éxitos a nuestros egresados 2014-02 y 2015-01

