



Reconocido chef mexicano capacita a docentes de gastronomía de Santo Tomás Temuco

Descripción

Gracias a un intercambio de La Alianza Pacífico, en la que Chile es parte, el reconocido chef instructor de la UT de Cancún, Giovanni Peña Fernández, se encuentra en nuestro país realizando una serie de capacitaciones.

Dentro de los docentes que vivieron la experiencia de aprender nuevas técnicas y preparaciones de la mano del cocinero, están los de gastronomía de Santo Tomás Temuco, quienes forman parte de un programa express, desarrollado desde la Dirección Nacional del Área de Gastronomía de Santo Tomás Casa Central.

Esta iniciativa permitió que este 25 de octubre se capacitaran los docentes de la zona sur de las sedes tomasinas de Temuco, Osorno y Puerto Montt.

Según explicó Bernardita Garrido, directora de la carrera Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, del Centro de Formación Técnica Santo Tomás Temuco, "la capacitación estuvo orientada en la cocina mexicana tradicional, su cultura, métodos y técnicas, así como también en sus utensilios y platos principales".

Además, Garrido agregó que "esta actividad apunta directamente a líneas y acciones establecidas en el Plan de Desarrollo del Área, dentro de la categoría de programas de capacitación docente disciplinar, aquí radica la importancia de la visita de este chef mexicano en nuestro país, donde él está compartiendo su experiencia, cultura, tradiciones y gastronomía en las diferentes sedes y en esta oportunidad, se reunió con docentes de la zona sur".

Para la directora de Carrera Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, "esta actividad contribuye a la formación de talentos académicos para nuestro proyecto educativo, lo que finalmente, irá en directo beneficio de la formación académica de nuestros estudiantes; sin dejar de valorar que se trata de una instancia en que también podemos compartir entre colegas de otras sedes, lo que sin duda lo hace una experiencia enriquecedora".

Por su parte el chef y docente de la Universidad Tecnológica de Cancún, Giovanni Peña Fernández, destacó que la intención de la capacitación fue reforzar los métodos, las técnicas, bases históricas y teóricas de la cocina mexicana. El visitar otros países abre fronteras, en una conocemos el estatus de nuestra cocina a los ojos del mundo y nos convertimos en embajadores de nuestra cultura que abarca demasiado y también nuestros hábitos y costumbres de nuestra alimentación.

Algunas de las preparaciones que se realizaron fueron: Pan de muerto, Mole poblano, Conchas, Arroz a la jardinera, Cochinita Pibil, Tamales, Tortilla de Harina.

Categoría

1. Educación

Etiquetas

1. Chef
2. gastronomía
3. México
4. Santo Tomás
5. Temuco

default watermark

Fecha de creación

jueves, 27 octubre, 2022 a las 11:19

Autor

prensa