



Certificación para Cocineros LAGA dio la bienvenida a los estudiantes de su primera cohorte

Descripción

Publicado por [Grace Lafontant](#) | Mar 27, 2023 | [COMPROMISO CON EL PAÍS](#), [ES ACTUAL](#)

Con un enfoque glocal y de sustentabilidad, este nuevo programa formativo -cuya extensión es de 2 semestres- promete formar a profesionales del Área a través de clases teóricas y prácticas. Para Mónica Sahmkow, directora de la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza, se trata de una oportunidad para que las nuevas generaciones obtengan preparación actualizada.

Durante la mañana del lunes 27 de marzo -a la par que la UCAB recibía a los estudiantes para un nuevo semestre- [la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza \(LAGA\)](#) dio la bienvenida a los 12 alumnos que conforman la primera cohorte de su **Certificación para cocineros**.

El innovador y actualizado programa formativo consta de 940 horas académicas de teoría y práctica, diseñado para cursarse durante dos semestres. Los alumnos verán clases experimentales en las cocinas de la academia, ubicada en la PB del edificio de Postgrado de la universidad, en Montalbán, mientras las teóricas se desarrollan en los salones de esa misma edificación. Esta primera semana será para que los jóvenes se conozcan, se familiaricen con los espacios de la academia y con la UCAB; además, para que compartan con quienes serán sus profesores en materias como **Cultura del vino, Antropología, Panadería, Pastelería, Gestión de Negocios, Nutrición y dietética; Química de los alimentos, Técnicas de cocina clásica, Técnicas de cocinas regionales, Atención al público y otras más.**

Durante el primer encuentro, los estudiantes -curiosos y atentos- conocieron los amplios espacios de LAGA, se midieron una filipina para luego recibir la suya y obtuvieron instrucciones de lo que será el calendario académico. Además, el grupo de alumnos -cuyas edades van desde los 18 años de edad hasta los 39- estuvo acompañado por la directora de LAGA, Mónica Sahmkow; el coordinador, Miguel Peña; y los docentes y cocineros: **William Tse See, María Elisa Ramírez y Sebastián Moreno.**



default watermark



EL ESPACIO ADECUADO PARA CRECER

El propósito de la certificación como cocinero LAGA es, de acuerdo con su página web, ofrecer **«conocimientos exhaustivos en cocina práctica, conocimientos sobre la gestión de un local gastronómico** (costeo, inventarios, requisiciones, plan de negocio, organigramas internos, entre otros) y formación en las ciencias y metodología de la **investigación gastronómica»**.

Luego de los dos semestres, **el egresado obtendrá los conocimientos suficientes para desarrollarse en el área de la industria de alimentos y bebidas; como cocinero, panadero y**

pastelero en hoteles, restaurantes; pero también para trabajar en servicios de catering o ser dueño de su propio negocio gastronómico.



Mónica Sahmkow manifestó su entusiasmo por este

comienzo. *«Estamos superemocionados. Y creo que se siente en el ambiente porque **es la primera vez que una universidad tiene un curso de cocina teórico y práctico en su sede. Tenemos muchas expectativas. Finalmente vamos a poner en práctica lo que veníamos planificando desde hace ya más de un año»**,* sentenció la cocinera, pastelera y abogada.

LAS EXPECTATIVAS DE TRES ESTUDIANTES

Isabella Centofanti tiene 18 años de edad y no recuerda un momento en el que la cocina no fuese de su interés. De hecho, es algo que viene de familia. Su inspiración es su abuela y de ella aprendió mucho. Sin embargo, para ella **estudiar en la UCAB fue un paso natural que le permitiría tener y gestionar un negocio propio más adelante.**



«Yo investigué para estudiar cocina, pero la

mayoría son más estilo escuelas y no te ofrecen la vida universitaria que todos quieren tener al momento de empezar a estudiar. Además, es la única universidad en Venezuela que te ofrece gastronomía como una carrera. Eso es algo muy innovador porque la gastronomía hoy en día se ve como una carrera mucho más amplia. No es como solamente cocinar, sino saber de negocios, de cultura. Estoy muy entusiasmada», aseguró.

Sofía Morales. de 19 años. comentó que ya tenía experiencia en el área de la pastelería. Pero le gusta porque va avalada por la UCAB.



«Además, ¿a quién no le gusta estrenar una

cocina», añadió. Pero Morales también se refirió al campus de la universidad como un gran atractivo. **Sobre el futuro, comentó que disfrutaría de dar clases luego de obtener todos los conocimientos que LAGA puede ofrecerle.** Y, sobre la materia que más le atrae, mencionó química de alimentos «porque es la fórmula para poder generar tus propias recetas y poder experimentar. Por ejemplo, la pastelería que es la parte que yo entiendo y conozco, tiene mucho que ver con eso con la química».

Finalmente, **Israel Achuelos tiene 39 años y es egresado de la UCAB en Administración de Empresas.** Mientras estudiaba, Achuelos quería especializarse en cocina, pero le resultó difícil por varias razones. Sin embargo, no dudó en tomar esta oportunidad que le presentaba su alma mater. **Luego de la certificación se ve trabajando en alguna cocina o continuando su formación.**



«Esta era la oferta más completa. Además, la

relación horas de clase/precio tiene más rentabilidad y, por supuesto, porque sabes que vas a tener una educación de calidad. Para poder ser exitoso, porque todos queremos serlo, hay que saber de muchas áreas. Por ejemplo, de cultura del vino. Hay que saber de todo, vivir todo y conocer lo más posible. Y es increíble lo que vamos a adquirir aquí con este pensum tan completo», concluyó.

LA CLAVE DE LAGA ES SER SUSTENTABLES

A lo largo de la clase de bienvenida, la profesora Mónica Sahmkow recordó cuáles son las áreas de trabajo de LAGA, así como el contenido del curso, enfatizó en el aspecto neurálgico de la academia: la sustentabilidad.

«En Venezuela, la UCAB cumplirá 70 años de excelencia académica, y el Plaza s 60 años de tradición y trabajo. Ambos se unieron este proyecto teniendo como fin desarrollar competencias y profesionalizar a los actores del ecosistema gastronómico y alimentario con enfoque glocal y sostenible», dijo la directora de LAGA.



Además, hizo mención a los cinco ejes de trabajo que tendrá la certificación:

«La gastronomía **construye paíes**, aquí podemos ayudar a ser motores de cambio; **dietas de salud planetaria**, pues ustedes como cocineros entienden que deben incentivar el consumo de alimentos que sean mejores tanto para la persona como para el ambiente. Luego es **servicio para el equipo** es entender que para hacer un buen cocinero, no hay que trabajar en una cocina donde se acepte el maltrato o abuso. Tenemos **diversidad y hegemonía**, queremos desde la escuela incentivarlos a que entiendan el valor que tienen las distintas gastronomías de nuestras regiones y busquen formarse educarse en ellas. Y por último medir el **impacto de negocio** que es un concepto sobre la rentabilidad y lo sostenible», aseveró Sahnkowsky.

Finalmente, la profesora señaló que esta primera experiencia será para crecer e ir ajustando detalles, especialmente de logística: «**Yo digo que la universidad, que LAGA no es la típica dinámica de cualquier clase, academia o escuela.** Los profesores van a ir creciendo y los estudiantes también. Nuestro staff de educadores es de muy alto nivel, son profesionales en su área. **Creo que todo el mundo tiene muchas expectativas.** Siento que los estudiantes van a crecer mucho porque van a tener la vida universitaria pero desde el área de la cocina, entonces como un híbrido bastante interesante», finalizó.

Además de la certificación como cocinero, la Academia de Gastronomía UCAB-Plazas ofrece un diplomado en pastelería, otro en panadería y una cátedra de negocios on-trade.

Para conocer más detalles, los interesados pueden visitar su página web

<https://lagaucabplazas.com/>

Su cuenta en Instagram es [@Laga.gastronomia](https://www.instagram.com/Laga.gastronomia)

Texto: Grace Lafontant León/Fotos: Christian Lazo

FUENTE: <https://elucabista.com/2023/03/27/certificacion-para-cocineros-laga-dio-la-bienvenida-a-los-estudiantes-de-su-primera-cohorte/>

¿Deseas aprender más de este tema? Click en la imagen!



Categoría

1. Gastronomía

Fecha de creación

13 de abril de 2023

Autor

efloresc