



La academia de gastronomía UCAB-PLAZA€™S se abre paso en el mundo culinario venezolano

Descripción

default watermark

default watermark



Un total de 16 estudiantes y aprendices de cocina de Caracas y otros estados del país se dieron cita en las instalaciones de LAGA, la escuela culinaria de la UCAB, para la contienda gastronómica «Fusión a la carta», organizada por la empresa Alfonso Rivas & Cia. Una alumna de la academia estuvo entre los finalistas

LAGA, nombre con el que se conoce a la academia de gastronomía que inauguró la UCAB, en noviembre de 2022, como parte de sus estrategias de diversificación, **recibió el pasado 19 de septiembre a participantes, familiares, jurados y organizadores del concurso «Fusión a la carta»**, una competición que se inició en el año 2014 y que este año llegó a su novena edición.

default watermark



«Fusión a la carta» se considera el principal concurso gastronómico del país y una plataforma de apoyo y promoción al talento emergente en materia de cocina a nivel nacional.

Las marcas que promueven la actividad son McCormick y Maizina Americana, de la empresa venezolana de manufactura y comercialización de productos de consumo masivo, Alfonso Rivas & Cia.



«La particularidad que tiene esta novena

edición es que nos fortalecimos y basamos esta plataforma en cuatro grandes pilares: acción, recursos, producción y formación. **Nos aliamos con LAGA, que no solamente es la sede de la final del concurso, sino que también va a formar parte de los premios de los ganadores, por lo que incorporamos premios de formación, esto es algo que no habíamos tenido en ediciones anteriores»**, dijo Solangel García, vocera de Maizina Americana.

Desde tempranas horas de la mañana se encendieron los fogones para la preparación de las recetas seleccionadas por el jurado del certamen, conformado por Ivanova Decán Gambús, presidenta de la Academia Venezolana de Gastronomía; Ligia Velásquez, periodista gastronómica; Francisco Abenante, chef y socio del restaurante La Casa Bistró y Merlén Gessen, experto en neurogastronomía aplicada.



default watermark



default watermark



default watermark



Los participantes venían de escuelas de cocina de todo el territorio nacional, pero también de restaurantes. *“Nos complace que este año no solamente tenemos una variedad en estados sino que también tenemos aprendices de cocina, pues el concurso no solamente está destinado a estudiantes sino también a aquellos que se están formando a través de la experiencia, siempre que tengan menos de dos años trabajando en el área”, precisó García.*

Las recetas presentadas, de gran variedad, tenían en común la inclusión de productos de las marcas patrocinantes en la lista de ingredientes y el impulso por demostrar el alto grado de excelencia de la gastronomía nacional.

default watermark



default watermark

LAGA REPRESENTADA

Más allá del uso de las modernas instalaciones disponibles en la planta baja del edificio de Postgrado, la Academia de Gastronomía -que funciona a través del trabajo conjunto con Automercados Plaza- complementa el abanico de premios para los ganadores de «Fusión a la carta», **aportando el elemento educativo a través de un diplomado de Pastelería Básica o Panadería, para el ganador, y un curso de Costeo y Estandarización para el segundo lugar.** Según Solangel García, esta es una alianza que está iniciando pero *«creemos que puede ir más allá»*.

Asimismo, **los estudiantes de la primera cohorte de la academia participaron como runners o ayudantes de cocina** para los competidores, lo que, en palabras del profesor Miguel Peña (coordinador de la academia), les permite a los alumnos **establecer redes y conocer formas diversas de hacer y vivir la cocina.**

A ellos se le sumaba **Sofía Morales, una joven estudiante de LAGA que postuló su receta «Phyllosofía» al concurso y fue seleccionada para la etapa final.**

default watermark



default watermark





El postre está compuesto por mermelada y *curd* de guayaba, crema de queso crema, praliné de nueces y la masa phyllo que, además de formar parte del juego de palabras que da nombre a la receta, **fue lo que le valió la elección en la contienda por lo arriesgado de su preparación en el momento**, según declaró Solangel García, representante de marca de Maizina Americana.

ACADEMIA EMERGENTE CON FUTURO PROMETEDOR

«Para nosotros es inmensamente gratificante ver a estos jóvenes talentos de la gastronomía haciendo su trabajo y aportar todo lo que tienen en el engrandecimiento de nuestras preparaciones», reflexionó Peña, quien además **aprovechó para destacar la importancia que tiene esta experiencia con «Fusión a la carta»** para los alumnos que hacen de la cocina una carrera en la institución.



«Para nuestros estudiantes es bien motivador

porque ven un trabajo diferente, así tenemos participantes que vienen de otras academias a nivel nacional, ven estilos y técnicas diferentes de cocina e incluso ingredientes que no se conocen aquí en Caracas, pues son de diferentes zonas del país; es súper interesante. Una de las cosas más destacadas es eso, que **están utilizando ingredientes nuestros [venezolanos], están mirando hacia adentro y están buscando a nuestros productores venezolanos para proveerse y hacer preparaciones criollas llevadas a un nivel gourmet»**.

Según cuenta el profesor, el equipo de LAGA incentiva a todos los estudiantes a participar en el concurso, **12 de ellos enviaron recetas**, lo que habla positivamente de la motivación lograda.

«Para nosotros, **que Sofía, que es una profesional muy joven, está participando significa un gran triunfo porque es nuestro primer año en el mercado»**.

Lo que viene ahora para la academia es **«seguir creciendo y aportando cocineros nuevos al país»**, aseguró el comunicador e investigador gastronómico que está a la cabeza de esta junto a la chef Mónica Sahmkow, directora de LAGA.



â€œPara marzo del prÃ³ximo aÃ±o vamos a tener nuestros primeros egresados de la academia como cocineros profesionales con una formaciÃ³n bastante intensiva, puesto que ellos pasan en estas cocinas 600 horas de prÃ¡ctica y 300 de materias teÃ³ricas, es decir, salen con una visiÃ³n bien amplia del trabajo, no solamente sabiendo cocinar sino tambiÃ©n conociendo de gerencia, de cultura gastronÃ³mica y de ciencias vinculadas a la gastronomÃ­aâ€, agregÃ³ PeÃ±a.

El cocinero profesional recordÃ³ que en el mes de noviembre LAGA cumple su primer aÃ±o, por lo que se vislumbran muchos planes para de celebraciÃ³n. â€œEs importante para nosotros que la gente sepa que **estamos formando cocineros de alto nivel y que las puertas estÃ¡n abiertas para todo el que quiera participar, no solo para ucabistas.** Hemos recibido a personas de las comunidades aledaÃ±as y del interior del paÃ­s, queremos seguir asÃ­ para conseguir nuestros objetivosâ€, insistiÃ³.

Para mÃ¡s informaciÃ³n sobre la Academia de GastronomÃ­a (LAGA) UCAB-Plazaâ€™s, los interesados pueden consultar su cuenta en Instagram: [@laga.gastronomia](https://www.instagram.com/laga.gastronomia).

TambiÃ©n estÃ¡ disponible su pÃ¡gina web, en la que pueden consultar toda la oferta de diplomados, certificaciones, cursos y talleres: <https://lagaucabplazas.com/>

â™™!Texto: Fabiana Contreras Ãlvarez/Fotos: Manuel SardÃ¡ y sitio web del concurso (plato)

ArtÃculo de www.elucabista.com

CURSO MACARONS EDICIÃ³N NAVIDAD

Facilitador: Yury RodrÃ­guez
Sede: LAGA, Los Chaguaramos
Presencial

MiÃ©rcoles 18 de Octubre
09:00 a.m. a 01:00 p.m.



Facilitador: Yury RodrÃ­guez

Sede: LAGA-Los Chaguaramos

MiÃ©rcoles 15 de Octubre 09:00 a.m. a 01:00 p.m.



BRAZO GITANO - EDICIÃ³N NAVIDAD

**CURSO DE PAN DE JAMÓN**

Facilitador: Alfonso Suárez Navarro

Sede: UCAB, Montalbán-Presencial

Sábado 28 y Domingo 29 de Octubre 09:00 a.m. a 02:00 p.m.



Facilitador: Natalia Brand

Sede: UCAB, Montalbán-Presencial

Sábado 14 de Octubre 08:30 a.m. a 02:30 p.m.

Sábado 21 de Octubre 08:30 a.m. a 11:30 a.m.

**FOTOGRAFÍA PARA COCINEROS****Categoría**

1. Gastronomía
2. Universidad

Fecha de creación

27 de septiembre de 2023

Autor

mariociap

default watermark