



MÁs de 100 alumnos han participado en las diferentes actividades formativas de la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza™s

Descripción

default watermark



MÁs de 100 alumnos han participado en las diferentes actividades formativas de la Academia de Gastronomía UCAB-Plazaâ€™s. Para 2024, la escuela de cocina promete nuevos cursos y certificaciones, electivas para estudiantes ucabistas de cualquier carrera, ademÁs de acciones concretas para profundizar en las prÁcticas sustentables

El pasado noviembre, la **Academia de Gastronomía UCAB-Plazaâ’s** (LAGA) cumplió un año formando a potenciales expertos en cocina, panadería o pastelería, a través de cursos, diplomados y talleres desarrollados en el espacio del edificio de Postgrado del campus Montalbán, así como en la sede de Automerados Plazaâ’s en Los Chaguaramos, aliado fundador de la academia.

MÁnica Sahmkow, abogada (UCAB), cocinera/pastelera con estudios en el Instituto Culinario de Caracas y en la escuela de cocina parisina Ferrandi â€“considerada por el periódico francés Le

Monde como la Harvard de la gastronomÃa- es quien dirige LAGA.

Junto a ella, **un grupo de profesores** (chefs, investigadores y acadÃ©micos del Ã¡rea de la nutriciÃ³n, la sostenibilidad y la quÃ¢mica de alimentos) **la acompaÃ±a en la formaciÃ³n en el arte gastronÃ³mico**. AdemÃ¡s, **Miguel PeÃ±a** (comunicador social, cocinero de la Academia Profesional Gourmet y profesor universitario) y la **profesora Marcela Reyes** (cocinera del Instituto Culinario de Caracas y gerente de formaciÃ³n de Automercados Plazaâ€™s) **coordinan acadÃ©micamente las actividades** en la sede de LAGA en la UCAB MontalbÃ¡n y Los Chaguaramos, respectivamente.



De acuerdo con Sahmkow, desde noviembre de 2022 a la fecha, **mÃ¡s de 100 alumnos han participado en sus diferentes actividades** que incluyen diplomados, cursos, masterclasses,

encuentros y tertulias.

Sin embargo, la gran bandera formativa que LAGA tiene para mostrar es la primera cohorte de su **Certificación de Cocinero**, conformada por 12 jóvenes que recibieron culminaron sus actividades.

Los muchachos se prepararon durante dos semestres, de forma teórica y práctica, en el manejo de técnicas culinarias clásicas y venezolanas, con una visión de negocio y rentabilidad, y bajo los principios de sostenibilidad.



«Todo el equipo está muy orgulloso del trabajo

que se ha venido haciendo desde el año pasado. Estoy muy agradecida con el equipo de coordinación académica, de gestión y el equipo de profesores que se emocionó con este proyecto. Viendo cómo estaban los estudiantes el día de la entrevista a como están ahora, siento que se produjo un cambio. Nos falta muchísimo por recorrer, pero este primer año nos ha traído mucha alegría», dijo Sahmkow.

La directora explicó qué más han aprendido en este primer año de funcionamiento. Destacó que notaron lo competitivo que es el entorno de academias o institutos gastronómicos en el país. «Pero la universidad le suma muchísimo. No solo como referencia académica, sino por aquello del ambiente universitario: poder colaborar con otras entidades ucabistas, que los estudiantes puedan disfrutar de todas las actividades que se ofrecen aquí, el know-how del CIAP. Creo que todo esto nos diferencia. Tú como estudiante de LAGA puedes disfrutar de la vida universitaria y no de cualquiera, sino de la mejor universidad privada del país», recalcó.

El profesor **Miguel Peña** agregó que el primer año de LAGA está marcado por la emoción y la gratitud de ver cómo ha venido creciendo y desarrollándose el proyecto.



«AdemÁjs, ver cÃ³mo los estudiantes y la

comunidad ucabista respondiÃ³ positivamente. Durante este aÃ±o vimos nacer el proyecto, caminar con pasos seguros hacia lo que queremos ser y formar a cocineros con visiÃ³n integral del negocio, para que sean capaces de insertarse en ese mercado laboral que es tan competitivo. **Estoy cargado de mucha emociÃ³n y esperanza. Si el primer aÃ±o tuvo el Ã©xito que tuvo, los prÃ³ximos serÃ¡n mucho mejoresÂ»,** seÃ±ala.

default watermark



UN VIAJE DE APRENDIZAJE: LA PRIMERA COHORTE DE COCINEROS LAGA YA ES REALIDAD

El avance de los, ahora, cocineros certificados por LAGA es notable. **Entre otras cosas, Sahmkow recordó que al inicio los participantes desconocían referentes gastronómicos venezolanos. Sin embargo, aseguró que ahora saben -más allá de aquellas personas que han adquirido fama a través de redes sociales- quiénes son los cocineros más destacados del país.**

«Les puedes preguntar no solo por cocineros, sino también sobre investigadores gastronómicos, cocinas tradicionales. De hecho, conversé con el profesor de técnicas culinarias en cocina regional y me dijo que los estudiantes llevaban recetas de su familia y que no son las más conocidas», afirmó.



«El perfil de quienes estudian gastronomía

es muy variado, son grupos muy heterogéneos. Algunos ya probaron otra carrera y se dieron cuenta de que lo suyo, más bien, estaba en la cocina; pero otros vienen determinados -están muy claros- a estudiar esto», agregó la directora de LAGA.

Además, recordó cómo fue el momento de la primera prueba práctica de esta certificación. «Hace seis meses los estudiantes se enfrentaron por primera vez a cómo era servir en sala. Atendieron a las autoridades universitarias. Para mí ese fue un día muy importante porque pude ver la evolución del trabajo. Eso fue muy significativo, espero que la certificación que viene -en Pastelería- junto con Nestlé profesional sea otro punto y una herramienta para sumar a LAGA»,

Otros hitos incluyen la presentación, en la Academia, del libro de la reconocida chef venezolana Helena Ibarra (premio a Mejor Libro de Latinoamérica en la edición 2023 de los Gourmand Awards), «pero también cuando inauguramos la academia e invitamos a una cocinera popular de San Agustín con unas influencias africanas importantes a hacer cafungas (un plato dulce típico de Barlovento). Con eso pudimos confirmar que el público venezolano y las personas interesadas en su gastronomía quieren saber más sobre nuestros orígenes, nuestras recetas tradicionales». Y esto, justamente, nos ayudó a moldear nuestra propuesta formativa», recalcó.



Pero la gran prueba de fuego llegó durante uno de los exámenes finales de la primera promoción, realizados a finales de enero. Para la ocasión, los estudiantes debieron mostrar lo aprendido, presentando un servicio de comida, con el papelón como ingrediente principal, a importantes comensales.

Al evento asistieron personalidades del mundo gastronómico y cultural, quienes tuvieron la tarea de observar el desempeño de los jóvenes y probar y evaluar sus productos culinarios.

La lista estuvo conformada por la periodista y ucabista **Valentina Quintero**; la reconocida chef y autora **Helena Ibarra**; la empresaria e investigadora chocolatera **María Fernanda Di Giacobbe**; el abogado y fotógrafo **Diego Vallenilla** y la gestora cultural y consultora en gastronomía, **Ivanona Deciñ Gambás**. Además, estuvo presente el chef y profesor de LAGA, **José Antonio Casanova**.

default watermark



Los asistentes confirmaron la calidad de la formación de la academia. A través de un video compartido en sus redes sociales, **Valentina Quintero** comentó sentirse orgullosa de los jóvenes formados en la escuela de gastronomía ucabista.

«*Emociona ver el profesionalismo de estas criaturas capaces de honrar el papelán en un momento memorable para salir de aquí a alborotar paladares*», dijo.

En términos similares se expresó **Diego Vallenilla**, quien alabó la calidad de los platos presentados y auguró un gran futuro a los nuevos cocineros. «*Quién me iba a decir a mí -hace 20 años- donde funcionaba un cafetán que no era la maravilla de la universidad, se iba a convertir en el lugar donde mejor ibas a comer, no solo en la Católica sino aquí en Caracas*», afirmó.

UNA OPORTUNIDAD QUE CAMBIÓ SUS VIDAS: HABLAN LOS PRIMEROS EGRESADOS

Tras dos semestres de estudio, insomnios, mucho trabajo y la presentación de las evaluaciones finales, para los 12 novatos cocineros de la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza's el egreso está ya muy cerca.

En todos hay mucha expectativa sobre lo que encontrarán en el mercado laboral, luego de medirse durante un año frente a los fogones, aprender con expertos en cocina y con profesores en Áreas como la gerencia o metodología.

Leonardo Hernández tiene 19 años. Desde hace mucho tiempo sabía que su pasión estaba en las artes gastronómicas. Así, y luego de estudiar un semestre de Psicología en la UCAB, y tras estudiar en una academia de gastronomía, decidió tomar la nueva certificación que ofrecía LAGA.



«A mí siempre me ha apasionado la cocina; y

que se diera aquí en la UCAB me pareció increíble. Yo entendí que esta era la oportunidad perfecta para terminar mis estudios y dedicarme 100% a esto. De la experiencia me llevo la enseñanza de los profesores, todos son excelentes; no solo te dan clases, sino que hacen cambiar de perspectiva. Por ejemplo, yo no veía la cocina venezolana como un punto focal: siempre era la arepa, cachapa, pabellón criollo. Pero cuando me incorporé en LAGA noté que Venezuela es más que eso. Tiene cultura,

tradiciones, técnicas y unos productos increíbles. Yo ahora lo que quiero es cocinar, sé que puedo entrar al mundo laboral», afirmó Hernández.

Israel Achuelos -de 40 años de edad- afirmó que durante toda su vida siempre le atrajo la gastronomía. Sin embargo, se dedicó a su carrera universitaria en la UCAB y egresó como Administrador de empresas en 2014. Antes de LAGA realizó un diplomado en Cocina internacional, pero quería más conocimientos. Resumió su experiencia como divertida, amena, excitante y retadora. «Te lleva a límites. Si lo quieres, lo logras».



«Yo soy de familia italiana y siempre he tenido

la cocina en mi casa, cocino desde los 11 años de edad y era natural estudiar gastronomía. Terminé mi carrera, trabajé, estudié y luego me inscribí en LAGA. Es un círculo de emociones: ayer, después del último examen de cocina regional, cuando ves que los platos llegan vacíos y recibes cumplidos por parte de los comensales y el jurado, sabes que lo hiciste bien. Estoy satisfecho y me siento orgulloso del esfuerzo. Con LAGA aprendí que, si no trabajas en equipo, no vas a tener éxito: necesitas a un grupo para sacar algo adelante. Además, entendí que si tienes el conocimiento claro, puedes hacer cualquier cosa. De hecho, los profesores te enseñan desde cero si no sabes cómo hacer ciertas cosas, te dedican tiempo para que aprendas verdaderamente», recalcó.

Finalmente, **Sofía Morales (18 años de edad)** y **Juan Quintero (23 años de edad)** explicaron con emoción cómo fue su tránsito por la Certificación de cocinero de LAGA. Para Morales este era el paso natural, pues seguía a la chef Sahmkow desde hacía años. Entonces, cuando se enteró de que en la UCAB abriría una academia de esta naturaleza, decidió inscribirse.

«Me interesó muchísimo la propuesta y ahora me siento muy agradecida de estar acá. Siento que es una oportunidad grandísima, magna. **Nosotros somos la primera cohorte y eso también tiene un valor. Estoy muy agradecida por todo y con todo el equipo de LAGA y de la UCAB. Disfruto mucho de la experiencia del campus universitario, me encanta la UCAB. ¡Me siento ucabista!**», dijo la joven.



Por su parte, Quintero veía su conexión con la cocina como un pasatiempo. Sin embargo, tuvo la oportunidad de hacer sus estudios en esta nueva academia de la UCAB, incluso siendo él un ucabista que curso por un tiempo Ingeniería Industrial.

«No me veía como ingeniero industrial. No iba conmigo. Pero **esta experiencia fue increíble: se sentía como una familia porque creamos un grupo pequeño (más allá de la experiencia universitaria, le dan importancia la detalle y a cada uno de ellos)**. Ahora quiero comenzar a hacer prácticas laborales porque allá se gana experiencia importante. De aquél me llevo muchos conceptos, técnicas y conocimiento. Fue muy grato», señaló Juan Quintero.



LO QUE SIGUE PARA LAGA: MÁS CURSOS, ELECTIVAS PARA LOS UCABISTAS Y SOSTENIBILIDAD

De acuerdo con la directora de la LAGA, **para este 2024 la academia promete continuar y consolidar el trabajo formativo** que llevan adelante desde hace un año. Así, la escuela de gastronomía abrirá inscripciones para la tercera cohorte de la Certificación de Cocinero (la segunda ya está viendo clases); también se seguirá formando a chefs pasteleros con la **Certificación en Pastelería**, se ofrecerá un curso intensivo de técnicas culinarias, un diplomado en panadería y un **curso de cocina regional** (que contará con el chef Rafael Cartay).

Así mismo, la profesora Mónica Sahmkow adelantó una primicia que beneficiará a los alumnos de cualquier carrera de la UCAB: «**los estudiantes de pregrado podrán tomar el diplomado en Panadería y el diplomado en Técnicas de Cocina como una materia electiva en el próximo**



Por su parte, Miguel Peña ahondó acerca de una nueva

certificación que ofrecerán: «**Durante un año muchas personas podrán formarse exclusivamente en el área de pastelería a nivel avanzado, con técnicas modernas de pastelería, pero también con mucho énfasis en la dulcería criolla venezolana**, pues gran parte de ella se está perdiendo y con esta certificación esperamos restituirla en nuestra mesa, así como en negocios gastronómicos», añadió.

Pero el **compromiso de la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza™ va más allá de los fogones**: Sahmkow recordó que uno de los pilares fundamentales de LAGA es, justamente, el compromiso con el ambiente y el desarrollo sostenible. Por ello, explicó que para este año esperan cumplir una serie de acciones que incluyen la creación de un huerto en la UCAB o, junto con la Dirección de Sustentabilidad Ambiental, trabajar los desechos orgánicos y transformarlos en compuesto para fertilización de plantas.

Justamente, apuntó Peña, el huerto permitirá a los alumnos conocer cuáles son las plantas que se pueden cultivar en pequeños espacios y -de la mano con expertos en la materia- «aprender a cultivar y cosechar sus propios vegetales para el uso en la cocina».



«LAGA poco a poco ha ido creciendo. Y creo que durante ese tiempo -y espero que siga aumentando cada vez más- se ha convertido en una referencia en Caracas y en Venezuela acerca de la formación gastronómica; una con una base importante en nuestra cocina, nuestras costumbres y lo que somos como venezolanos», concluyó la directora de LAGA.

Para conocer toda la oferta formativa de LAGA, la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza's, los interesados pueden visitar su página web <https://lagaucabplazas.com/>

TambiÃ©n pueden seguir la cuenta [@laga.gastronomia](#) en Instagram y la pÃ¡gina de Facebook <https://www.facebook.com/lagagastronomia/>

â™;Text: Grace Lafontant /Fotos: Manuel SardÃ¡, FabiÃ¡n Giampaoletti, Christian Lazo y Valentina Quintero

ArtÃculo de <https://elucabista.com/>

CategorÃa

1. GastronomÃa
2. Universidad

Fecha de creaciÃ³n

2024/02/05

Autor

mariociap

default watermark