

Vinísimmo

Nº 27 2010

lecturas en blanco y tinto

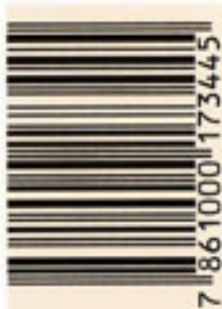
*Las Cartas
de Vinos*



mermeladas
confituras y jaleas

**EL
TEQUILA**
MEXICANO DE PURA CEPA

Viaje al corazón del Cava



PVP US\$4,00





UNIVERSIDAD
SAN FRANCISCO
DE QUITO

Hospitalidad y Arte Culinario



FOOD
& HOSPITALITY
RESEARCH

INSTITUT
PAUL
BOCUSE

École de Management
Hôtellerie
Restauration
& Arts Culinaires

Instituto Paul Bocuse y la USFQ una alianza estratégica

La Universidad San Francisco de Quito, hoy es parte de la Worldwide Alliance, la prestigiosa red gastronómica encabezada por el Instituto francés Paul Bocuse y conformada por tan sólo 13 países a nivel mundial

Nombrado cocinero del siglo XX por Gault-Millau, con tres estrellas Michelin desde 1965 y pionero de la nouvelle cuisine, Paul Bocuse representa un ícono de la gastronomía moderna y una referencia indudable para los amantes de la cocina.

Para Bocuse la tradición regional, la cultura gastronómica y la pasión por este legado, son ingredientes esenciales



Mauricio Cepeda Decano del Colegio de Hospitalidad y Arte Culinario, Jean Christophe Levain Presidente de la Cámara de Comercio Franco Ecuatoriana, Eleonore Vial Directora de Desarrollo de Institut Paul Bocuse y Santiago Gangotena Canciller de la USFQ, acompañados de representantes de la embajada Francesa en el Ecuador, la Alianza Francesa y la USFQ."



El Chef
Paul Bocuse

en la formación de una Chef de altura, con esta premisa funda en el año 1991 el Instituto Paul Bocuse, una escuela superior que propone dos formaciones del alto nivel administración hotelera y artes culinarias.

En este instituto, reconocido a nivel mundial por su calidad gastronómica y su excelencia académica, se considera

que la apertura al mundo es una parte fundamental del desarrollo de la profesión. Desde el 2004, y a través de un programa de alianzas, ofrece la posibilidad, tanto a alumnos como a profesores de instituciones extranjeras; de realizar un intercambio cultural gastronómico y de potenciarse mutuamente. Este polo de excelencia acoge cada año 300 estudiantes de más de 40 nacionalidades.

Desde julio de este año, el Ecuador forma parte de las instituciones educativas repartidas en distintos lugares del mundo que tienen alianza con el Instituto Paul Bocuse. La Universidad San Francisco de Quito hoy es parte de la Worldwide Alliance, la prestigiosa red gastronómica conformada por tan sólo 13 países a nivel mundial y que en cada uno de ellos, sólo una escuela es seleccionada.

“Para entrar a la red hay una gran exigencia en cuanto a p^{er}sus académicos, cuerpo docente, instalaciones, la relación con la industria y los graduados. La institución que se une debe ser un referente en educación gastronómica dentro del país en el que opera. Es por eso que estamos tan orgullosos de haber entrado” explica Mauricio Cepeda, decano del Colegio de Hospitalidad, Arte Culinario y Turismo de la USFQ.

Cepeda cuenta que el proceso duró ocho meses. Durante este tiempo se hizo una primera aplicación, los representantes de la Universidad visitaron Francia para analizar todo lo referente a la alianza y luego tuvieron que pasar por el escrutinio de los delegados del instituto que vinieron a evaluar a los profesores de la USFQ, las instalaciones, y el método de enseñanza. Además hablaron con encargados de hoteles y restaurantes, alumnos y ex alumnos de la universidad. También analizaron el potencial del Ecuador en general, ya que también les interesa que el país tenga mucho que ofrecer, tanto a nivel de su gastronomía como en lo relacionado a la demanda del mercado. Fue entonces cuando decidieron que la USFQ estaba calificada para entrar y la aceptaron.

Por su parte, Claudio Lanotti, director académico del instituto de arte culinario de la USFQ, explica que los beneficios que se obtienen a través de esta alianza son numerosos: “Alumnos previamente seleccionados podrán estudiar en el instituto, situado en Lyon, Francia, (considerada la capital de la gastronomía) durante 16 semanas y así ampliar y profundizar sus conocimientos. Además, todos los interesados tendrán descuentos en los servicios ofrecidos por el instituto”

Asimismo, la USFQ asistirá al simposio anual organizado por el instituto, en el que se analizan los nuevos métodos referentes al arte culinario. “Esto nos permite estar al tanto de lo que está pasando en el medio y mantenernos a la vanguardia en la educación” agrega Cepeda.

Esta alianza permitirá intercambios de alumnos y de profesores entre ambas escuelas. Los profesores del instituto vendrán a la USFQ para impartir sus conocimientos y los de la universidad participarán en cursos anuales de entrenamiento generados por la red. “Ahora los integrantes de la USFQ seremos reconocidos no solamente a nivel nacional, sino también internacional” concluye Lanotti.



Descubra lo mejor
de ambos lados de los Andes

KAIKEN
THE BEST FROM BOTH SIDES OF THE ANDES

malbec
2008 / MENDOZA, ARGENTINA

KAIKEN
Ultra

MALBEC
2007 / MENDOZA, ARGENTINA

90 Puntos

Kaiken Ultra Malbec 2007, *Wine Enthusiast*, Julio 2010

88 Puntos

Kaiken Reserva Malbec 2008, *Wine Enthusiast*, Julio 2010

Kaiken es la combinación perfecta de las excepcionales condiciones de los viñedos de Mendoza, junto con el trabajo de talentosos profesionales, tanto chilenos como argentinos, que reflejan lo mejor de ambos lados de los Andes.

De Mendoza, Argentina, con orgullo.

KAIKEN

www.kaikenwines.com

EL CONSUMO EXCESIVO DE ALCOHOL LIMITA SU CAPACIDAD DE CONDUCIR Y OPERAR MAQUINARIAS, PUEDE CAUSAR DAÑOS EN SU SALUD Y PERJUDICAR A SU FAMILIA. * MINISTERIO PÚBLICO DEL ECUADOR * * VENTA PROHIBIDA A MENORES DE 18 AÑOS *.

