

CON LA ASISTENCIA DE PADRES DE FAMILIA Y AUTORIDADES DE LA UTTAB

Alumnos de Gastronomía presentan “Sabores de mi tierra”

•Una propuesta culinaria que permitió a los estudiantes poner en práctica las competencias adquiridas en su formación profesional



Alumnos de la Licenciatura en Gastronomía presentan “Sabores de mi tierra”



Sara Trejo González, directora de la División Académica de Turismo y Gastronomía



Familiares de alumnos



El concepto gastronómico fue elaborado con una fusión de ingredientes de la región y técnicas de construcción

Alumnos del cuarto cuatrimestre de la Licenciatura en Gastronomía de la Universidad Tecnológica de Tabasco (UTTAB) llevaron a cabo el evento “Sabores de mi tierra”, una propuesta culinaria que les permitió poner en práctica las competencias adquiridas en administración, marketing, logística, planeación, ejecución y evaluación de eventos con servicios de alimentos y bebidas.

El 7 de agosto, 24 alumnos de gastronomía, dieron la bienvenida a 144 padres de familia, que asistieron al salón “Los Alcatraces” para degustar un menú de seis tiempos consistente en: frutos de la milpa y crema ácida; empanadas de mantarraya y salsa de tomate; ostiones ahumados con salsa de chiltepín; potaje de lentejas con castacán de cerdo y puré de plátano; sorbete de limón, carambola y coulis de hierbabuena; tamal de chocolate con mousse de queso crema y praliné de cacahuete, acompañado con bebida de jamaica con zacate de limón.

El concepto gastronómico fue elaborado con una fusión de ingredientes de la región y técnicas de construcción. Habilidades y destrezas que han adquirido los alumnos en prácticas culinarias en los laboratorios, aula de clases y visitas a las empresas.

“Sabores de mi tierra” tiene como antecedente otros eventos como feria de proveedores y restaurantes temáticos. Proyectos en los que ha colaborado el grupo de alumnos. El concepto gastronómico fue asesorado por Arturo Landero Izquierdo, docente de la División de Turismo y Gastronomía.

Nicéforo Reyes Hernández, padre de familia comentó: “estamos contentos de venir mis hijos, mi esposa y yo, a este evento en donde participa mi hija y constatar que el esfuerzo conjunto que hemos hecho, ha valido la pena. Me siento orgulloso de verla lograr sus metas profesionales. Es parte del fruto de la enseñanza que ha recibido en la Universidad Tecnológica de Tabasco”.

Por su parte, Martha Rosa López García expresó: “para llevar a cabo el evento nos dividimos en cuatro áreas: finanzas, producción, servicio y marketing. Trabajar en equipo y la convivencia con mis compañeros ha sido una grata experiencia, así como el poner en práctica todo lo que hemos aprendido en nuestra formación profesional”.

A su vez, la directora de la División Académica de Turismo y Gastronomía, Sara Trejo González, manifestó: “este evento es el resultado de todo un esfuerzo de aprendizaje que sus hijos han tenido en la Licenciatura en Gastronomía. Desde el inicio del cuatrimestre los alumnos planean qué tipo de menú y concepto presentarán al final del mismo. Bienvenidos padres de familia, ustedes serán los mejores críticos y podrán valorar el esfuerzo de sus hijos en la organización del evento que hoy les presentan”.



24 alumnos de gastronomía, dieron la bienvenida a 144 padres de familia



Padres de familia degustaron el menú elaborado por sus hijos



Los estudiantes demostraron las habilidades y las destrezas que han adquirido en prácticas culinarias



El grupo se dividió en cuatro áreas: finanzas, producción, servicio y marketing