



CURSO: FESTIVAL DE COCINA VASCA



-  4 semanas
-  96 horas académicas
-  Comunidad UTE
y convenio: \$400
Externos: \$440

UNIVERSIDAD UTE

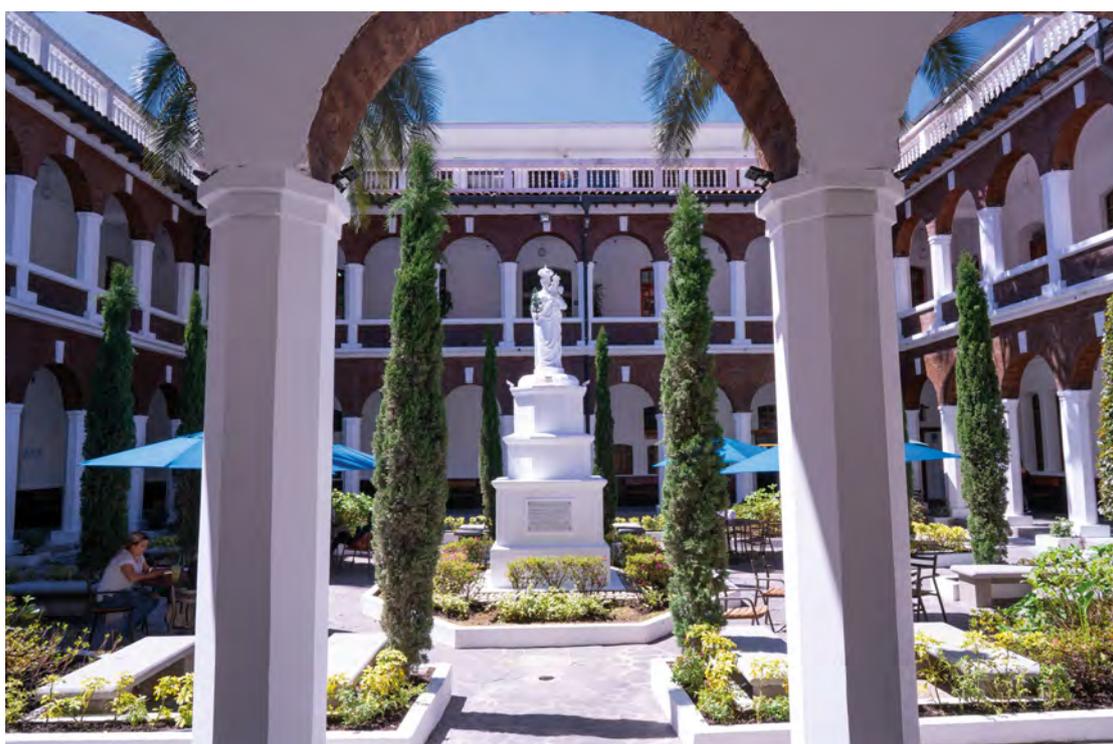
¿Quiénes somos?

La **Universidad UTE** es una institución de educación superior autónoma, de derecho privado y sin fines de lucro que recibe anualmente asignaciones del Estado para el otorgamiento de becas a estudiantes de escasos recursos económicos.

Nace en 1971 como Instituto Tecnológico Equinoccial, el 18 de febrero de 1986 se transforma en la Universidad Tecnológica Equinoccial y más tarde, el 2 agosto de 2018, a través de la reforma de la Ley de creación, se convierte en la Universidad UTE.

Cuenta con alrededor de 10 mil estudiantes, 1000 docentes y 325 administrativos, con 2 sedes en Quito y Santo Domingo y un nuevo campus en la provincia de Manabí. Se organiza en 8 facultades y para el período de octubre 2024 - 2, oferta 19 carreras de grado, 2 carreras tecnológicas, 19 maestrías y 11 especialidades médicas, además de un amplio número de cursos de educación continua.

Nuestras autoridades son: Rector Ricardo Hidalgo Ottolenghi (Doctor PhD en Medicina y Cirugía, Especialista en Cardiología) y Vicerrectora Verónica Guerra Cevallos (Médica, Doctora PhD. en Ciencias en Alergia e Inmunopatología).





Más de MEDIO SIGLO de calidad académica



ACREDITADA por el Consejo de Aseguramiento de la Calidad de la Educación Superior - CACES.



5 ESTRELLAS QS EN APRENDIZAJE EN LÍNEA otorgadas por Quacquarelli Symonds (QS), demuestra nuestro compromiso con la excelencia y la calidad académica.



TOP 7 EN ECUADOR QS RANKING LATINOAMÉRICA Y CARIBE que evalúa el desempeño de las universidades a través de 8 indicadores académicos.



TOP 2 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING DE IMPACTO articulado con los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de las Naciones Unidas.



TOP 5 EN ECUADOR TIMES HIGHER EDUCATION (THE) - RANKING AMÉRICA LATINA



INVESTIGACIÓN: 177 artículos publicados en revistas indexadas en Scopus 2023. 4 centros de investigación avanzada, 1 programa aeroespacial.



¿Trabajas en el **sector gastronómico** y te apasiona la **cocina española**?
Conviértete en un experto en la auténtica gastronomía vasca y lleva a tu
menú los sabores tradicionales de Navarra, Bizkaia, Álava y Gipuzkoa.
¡Eleva tu carrera con técnicas e ingredientes únicos y destaca en el
mundo de la cocina internacional!

¡Este **CURSO** es para ti!

Curso: FESTIVAL DE COCINA VASCA
Certificación: 96 horas académicas

Explora la auténtica gastronomía del País Vasco y mejora tus habilidades culinarias con el curso "Festival de Cocina Vasca". A través de cuatro módulos, aprenderás de expertos sobre las tradiciones de Bizkaia, Álava, Gipuzkoa y Navarra. Aunque Navarra es una comunidad autónoma separada, su inclusión enriquece el curso al compartir lazos culturales y productos únicos, como el pimiento del piquillo. Domina técnicas e ingredientes genuinos para crear platos icónicos vascos.



PERFIL DE INGRESO

Este curso está dirigido a:

- Profesionales de la industria de la hospitalidad: aquellos que buscan especializarse en cocina española para enriquecer sus habilidades y ofrecer una experiencia gastronómica auténtica y de alta calidad en sus establecimientos.
- Estudiantes de Gastronomía: aquellos que están en formación y desean complementar su educación con conocimientos especializados en cocina española para ampliar su repertorio culinario.
- Profesionales de la cocina internacional: personas vinculadas a establecimientos que ofrecen cocina internacional y que desean integrar la cocina española en sus menús para diversificar su oferta y atraer a una clientela más amplia.

PERFIL DE EGRESO

Competencias técnicas:

- Combina técnicas culinarias tradicionales y modernas aplicadas a la cocina vasca, con la capacidad de elaborar y presentar platos representativos de las regiones de Navarra, Bizkaia, Álava y Gipuzkoa.
- Emplea ingredientes característicos de la cocina vasca, comprendiendo su origen, propiedades y técnicas de cocción específicas para maximizar su sabor y calidad.
- Aplica normas de higiene y seguridad alimentaria en la manipulación y preparación de alimentos, garantizando un alto estándar de calidad en la cocina.

Competencias creativas:

- Diseña platos tradicionales, incorporando toques modernos y creativos en la decoración y emplatado de los alimentos, sin perder la esencia de la cocina vasca.
- Interpreta y adapta recetas tradicionales a contextos contemporáneos, permitiendo una versatilidad en la oferta gastronómica.

MODALIDAD

El curso será ejecutado en modalidad híbrida. Dividido en 4 módulos de 4 talleres que se desarrollarán de forma presencial los días sábados. Durante los talleres presenciales se desarrollarán clases prácticas en cocina con demostraciones y retroalimentación directa. La integración de actividades en línea (Moodle) para el trabajo autónomo complementan y refuerzan el aprendizaje práctico en clase. Soporte: Asistencia continua del instructor a través de la plataforma en línea.

PLAN DE ESTUDIOS

MÓDULO	TEMA
1	Cocina de Navarra
2	Cocina de Bizkaia
3	Cocina de Álava
4	Cocina de Gipuzkoa

PERFIL DOCENTE



Óscar Santacoloma

Título:

Máster en Gerencia Empresarial e Innovación de la Gestión Turística y Patrimonio Gastronómico.

Experiencia:

Renombrado experto en cocina española con una sólida trayectoria de más de 30 años en gastronomía. Originario de Bilbao y residente en Ecuador, ha desempeñado cargos clave como Embajador de productos españoles en Ecuador y propietario del reconocido Restaurante Irati. Su experiencia abarca la gestión de múltiples restaurantes en España, asesorías internacionales en

gastronomía, y ha sido finalista y campeón en competencias de cata de vinos como la Nariz de Oro. Con una Maestría en Innovación Gastronómica y Turismo de la Universidad de Barcelona, el chef Santacoloma aporta una perspectiva auténtica y moderna a la cocina vascates española a escala internacional por utilizar ingredientes auténticos en los menús que ofrecen a los comensales.

Experiencia como docente de la Facultad de Ciencias Gastronómicas y Turismo de la Universidad UTE.

INICIO DE CLASES 25 de enero, 2025



Consultas a
Educación
Continua UTE

✉ educacion_continua@ute.edu.ec
☎ (02) 2990 800 Ext. 2189



Conoce más de la
**Facultad de Ciencias
Gastronómicas y Turismo**
de la **Universidad UTE**

