



Mocha, 18 de
Agosto de 2023



Juntos Construimos
El Mejor Cantón
De La Provincia



INICIÓ CURSO DE INNOVACIÓN GASTRONÓMICA EN MOCHA

BOLETÍN N²² DE PRENSA

Con el objetivo de innovar los platos típicos de Mocha y presentar la gastronomía de otra manera a las personas que nos visitan, se inició el curso de innovación, un curso teórico-práctico sobre la preparación de platos típicos del cantón. El taller contó con la participación de alrededor de 50 personas interesadas en aprender sobre la cultura culinaria ecuatoriana.

Al curso asistieron personas que tienen negocios de comida, quienes expresaron su satisfacción por la oportunidad de conocer más sobre la gastronomía ecuatoriana. Olivia Cando quien se dedica a las comidas rápidas, manifestó que, “este curso es muy valioso para todos porque es importante aprender ya que el conocimiento nos lleva a cosas mejores”.

María Eulalia Castellano, técnica del Gobierno Provincial, manifestó que este tipo de curso se realiza para fortalecer los conocimientos en seguridad alimentaria, cocina básica, cocina ecuatoriana y procesos de servicios de catering.

Bolívar Llundo, docente de la Carrera de Gastronomía de la Universidad Uniandes, reconocido por su trayectoria en la gastronomía y por su labor como docente e investigador gastronómico, mencionó que, “estoy contento de venir a Mocha. Vamos a ir renovando e innovando los platos típicos como el cuy, las papas con cuero que se elaboran en este cantón”.

El curso tiene una duración de 40 horas. Los días martes y jueves en horario de 16:30 a 19:30 se impartirán temas importantes como: manipulación y contaminación de alimentos, buenos hábitos de higiene personal, limpieza y sanitización de la cocina, cocina básica, manejo de maquinaria y utensilios de cocina, uso y aplicación de productos locales en entradas, platos fuertes, sopas, postres y bocaditos, plan de menús, recetarios, conservación de alimentos, montaje de mesas, decoración, entre otros.

Wilson Ilvay, analista de Turismo y Cultura de la Municipalidad de Mocha, mencionó que con este tipo de cursos se permite a las personas que se dedican a negocios de comida innovar su menú. Aseguró que próximamente se realizarán más cursos de esta índole.

El alcalde de Mocha, Danilo Ortiz, manifestó que al ser Mocha un cantón gastronómico es importante que su gente se instruya en conocimientos ya que la gastronomía se basa en el conocimiento de los alimentos, su composición, su valor nutricional, su calidad, su preparación y su presentación. El señor alcalde espera que pongan en práctica lo aprendido en sus negocios para así mejorar la economía del cantón y brindar un mejor servicio a la gente que los visita.