

Locos POR LA cocina

DÍA MUNDIAL DEL COCINERO

Celebremos

REVISTAS
ESPECIALIZADAS
COMPAÑÍA ANÓNIMA EL UNIVERSO

OCTUBRE DE 2019



GASTRONOMÍA

UN ESPACIO PARA EL
EMPREDIMIENTO

MASTERCHEF
ECUADOR

UNE A LAS FAMILIAS
ECUATORIANAS

LA COMIDA
UN IDIOMA UNIVERSAL



LA NUEVA

COCINA
ECUATORIANA

SE TRANSFORMA

El mejor ceviche del mundo esta en:



MasterChef

ECUADOR

LUN-VIE
9:00PM





PARTICIPANTES

La selección de los participantes inició meses atrás con el llamado de convocatoria a todos aquellos amantes de la cocina que estuvieran dispuestos a superar retos y mostrar su creatividad, destreza, trabajo bajo presión, entre otras condiciones, pero que principalmente tengan conocimiento de gastronomía y su sueño sea ser un chef profesional y vivir de este oficio, añade Arellano.

Los concursantes que desearon ser parte del programa tuvieron que grabar un video, en el que aparecieron cocinando y mostrando sus actitudes culinarias, de ellos se seleccionaron 200 para luego convertirse en un grupo de 18, quienes son los que se han visto en los capítulos transmitidos a diario a las 21:00.

MasterChef Ecuador

Une a las familias ecuatorianas

El programa muestra las destrezas culinarias de los cocineros en el país y su exquisita diversidad gastronómica



ENRIQUE SEMPERE (ECU.)
JURADO



JORGE RAUSCH (COL.)
JURADO



CAROLINA SÁNCHEZ (ECU.)
JURADO



ÉRIKA VÉLEZ (ECU.)
PRESENTADORA

20mil

Dólares

TÍTULO Y TROFEO DE
MASTERCHEF ECUADOR

60

Episodios

DURACIÓN DEL
PROGRAMA: 3 MESES

Retos de comida popular, nacional, italiana, creativos, en espacios al aire libre, entre otras destrezas gastronómicas; y los días más difíciles de eliminación, ya se han quedado retenidos en las pupilas de los fans de este famoso programa que ha llegado para quedarse en el país.

Las grabaciones del show se realizan en Bogotá, Colombia y las mismas se alternarán con locaciones específicas dentro del país donde realizarán diferentes tipos de retos. “Varios países de la región producen y graban en el estudio que está montado para poder abaratar costos”, explica Arellano.



ANGIE



AURA



BETO



DUNNYA



GERMÁN



LEÓN



LOREN



MEMO



PILY



SHARON



YOYO



DÉBORA



MARCIAL



KEVIN

JORDY (ELIMINADO)
ALISSON (ELIMINADA)
YOLANDA (ELIMINADA)
YOYO (ELIMINADO)
DUNNYA (ELIMINADA)
MEMO (ELIMINADO)

Se reinventa La gastronomía

Para satisfacer hasta el paladar más exquisito.

La nueva cocina ecuatoriana está marcando tendencias en el arte culinario. Sus propuestas ecológicas innovadoras que cuidan el medio ambiente y sobretodo la salud de las personas ganan cada día más espacio.

La variedad de opciones que se ofrecen en los restaurantes del país es infinita, existen más de 17 mil establecimientos a la orden de los ecuatorianos con su diversidad de menú de todos los continentes.

El emprendimiento de cocineros y el impulso de los negocios en las redes sociales también se han impuesto en la nueva manera de escoger el tipo y variedad de comidas.

Al conmemorarse el mes del cocinero, les mostramos distintas visiones de los chefs, cocineros y emprendedores; además de una guía de escuelas de gastronomía para estudiar la carrera.

CONTENIDO

LA COCINA La nueva cocina ecuatoriana se transforma	pág. 5
LA COMIDA , un idioma universal	6
SERVEI , amplía su portafolio de productos	8
ESCUELA La Escuela Culinaria de Las Américas impulsa el desarrollo gastronómico y turístico	11
EMPREDIMIENTO Gastronomía, un espacio para el emprendimiento	12
SUPERMERCADOS Los supermercados se innovan de acuerdo a las exigencias del consumidor	14

TIPS PARA UN DELICIOSO ASADO

Las opciones para degustar Parrilladas son diversas, los expertos dedicados a la charcutería coinciden en que cada chef posee su técnica y las recetas pueden ir perfeccionándose con el tiempo.

pág.
10



Responsable: Editorial, Producción y Ventas.



Clasificación de contenidos:

- Ⓟ Publicidad
- Ⓞ Opinión
- ⓘ Informativo
- Ⓜ Propaganda

Gerente Comercial: Jaime Bustamante Luzuriaga - jb.eluniverso@masmedios.com.ec
 Jefe de Producto: Vicky Castro - vcastro.eluniverso@masmedios.com.ec
 Guayaquil: PBX: 372 9120 - Ext.: 103 - 111
 Quito: 02 - 255 5990



El llamado a los chefs del Ecuador para que sus ingredientes y recetas sean más diversas y responsables, pero sobretodo utilicen alimentos sostenibles y de su localidad, es lo que se está cultivando en la Asociación de Chef del Ecuador, dirigida por Mauricio Armendáriz, quien comenta que su gremio no puede estar alejado de la realidad que vive el mundo, respecto al cambio climático.

“En la nueva cocina ecuatoriana hablamos del manejo de nuevas tendencias sobre temas alimentarios, el rol del cocinero es importantísimo a la hora de contribuir con el cuidado del medio ambiente. Ya no estamos en los años 70’ o 90’, donde se utilizaba excesos de productos que participaban en la obesidad u otras enfermedades. La industria ha dado un giro por la ola de problemáticas ecológicas y sociales de salud”, afirma el chef profesional.

Precisamente, bajo esta propuesta, los más de 3000 chefs aliados a la Asociación se capaci-

La nueva Cocina ecuatoriana

“Somos más que un encebollado y una fritada. Hay que romper los paradigmas”.

tan y trabajan en ideas vanguardistas para preparar sus recetas con alimentos sembrados y producidos en su lugar de origen. Este plan cuenta con el aval de la World Association of Chefs Societies, que lo integran más de 110 países a nivel mundial.

“Al cocinero se lo comienza a capacitar en temas de sostenibilidad de las cadenas productivas. La nueva generación de chefs busca ser más consecuente con lo que pasa en el mundo en temas de salud. Recordemos que los índices más altos de obesidad están en América y es por eso que hay cambiar los hábitos alimenticios”, añade.

El chef asegura que ahora vivimos en un momento de transición, sino adaptamos la cocina ecuatoriana a estos nuevos conceptos, la cocina pierde su espacio. Si los chefs y cocineros en general aprenden cómo combinar mejor los alimentos saludables, podremos aumentar la calidad de vida de las personas y de esta manera evitar enfermedades.



Ⓟ

Una receta para hacer latir tu corazón

TARTA DE CEBOLLA Y QUESO

INGREDIENTES

Para la masa:

1/2 taza de harina
1/4 taza de Aceite Girasol
1/2 taza de agua caliente
1 cda. de sal

Para el relleno:

3 cdas. de Aceite Girasol
1 cda. de ajo finamente picado
3 cebollas coloradas en Juliana
250 gr. de crema de leche
3 huevos
150 gr. de queso gruyere rallado
100 gr. de jamón cortado en cubitos
Sal y pimienta
Cebollín para decorar

PREPARACIÓN

Para la masa:

Mezclar todos los ingredientes y amasar bien. Dejar reposar por 30 min., envuelta en papel film. Estirar, cubrir un molde de pie desmontable y pinchar con un tenedor. Llevar a horno a 180°C por 15 minutos, sin que tome coloración.

Para el relleno:

Mezclar los huevos con la crema de leche. En una sartén sofreír las cebollas y el ajo picado con Aceite Girasol, sal y pimienta. Acomodar las cebollas en la base de la tarta, cubrir con la mezcla de huevos y jamón encima. Terminar con extra queso gruyere. Llevar a horno a 180°C por 30 minutos aprox., hasta que se dore por encima y cuaje el huevo.

Y LISTO!

Vive con el
corazón

Girasol®



Daniel MIRANDA

Sin duda, el protagonista de llevarnos una sonrisa a la casa después de un almuerzo o cena es el cocinero. Daniel Miranda es un chef ejecutivo y corporativo del restaurante Txerra, ubicado en Samborondón, confiesa que siempre le atrajo la cocina y ahora es su pasión.

El profesional de artes culinarias ofrece un menú con nuevas propuestas como la cocina de autor ecuatoriana con técnicas de vanguardias y platos de cocina vegetal nacional; de esta manera, asegura, contribuye con el uso del producto local y aprovecha para crear sabores diferentes.

"Realizo eventos para personas que visitan nuestro país. Les ofrezco una cena que se llama vivencial, que es muy solicitada por los extranjeros. Les preparo croqueta de seco de cordero (uso la receta de seco de carne, pero utilizo técnica), con maduro fermentado o reducción de balsámico con trufa. Se trata

“En Ecuador tenemos una gran variedad de frutas y verduras que no son aprovechadas, me gusta incorporar muchas de ellas en mis platos para la cocina saludable porque se lo hace a un nivel proporcionado que terminan haciendo bien al organismo”

de combinar ingredientes que se usan mucho en la cocina francesa y japonesa”, comenta Miranda, quien también se desempeña como director de la escuela CapChef.

El emplatado (presentación de un plato) es muy importante a la hora de servirlo a la mesa porque puede ser decisivo a la hora de atraer clientes y dar con sus gustos. Aquí entran en juego elementos como los colores, el tamaño de los alimentos, la posición en la que se coloca, texturas, entre otros, destaca Daniel, que en su caso es una de sus habilidades.

Una de las experiencias que destaca Daniel, es la de experimentar y aprovechar lo que nos brinda la naturaleza para desarrollar su talento. En Puerto Cayo, el chef participó en un evento denominado Ocean Farm, cuyo objetivo fue el de fortalecer la cadena alimenticia con productos del mar. En otra ocasión demostró sus artes culinarias al escoger todos los vegetales orgánicos de un gran huerto para colocarlos directo a la olla.

El chef profesional se distingue por su técnica, destreza y emplatado; y el cocinero emprendedor por su dedicación y mejora en cada receta

La Comida

Un idioma universal

En el mundo gastronómico existe un lenguaje universal en el que todos los amantes de la comida coincidimos: el plato que nos sirven en la mesa debe tener un sabor exquisito. En el país la gastronomía ha crecido y se ha innovado a pasos agigantados, así lo confirman el número de establecimientos de alimentos y bebidas en el país, que suman más de 17 mil, según registros del Ministerio de Turismo.



abrieron una nueva sucursal en el centro comercial Las Terrazas con la idea de seguir expandiéndose.

"Lo que nos diferencia de la competencia es que las recetas son las mismas desde hace 30 años. Nos enfocamos en la calidad del producto y en personalizar cada plato. Nuestra característica es hacer sentir al cliente como en su casa, es nuestro huésped e inclusive son tan frecuentes que podemos saber qué tipo de ceviche desean",

comenta Silvana.

Silvana comenta que en su cocina nunca faltan los vegetales frescos, los mariscos del día y el alegre ambiente laboral que los identifica. "Los platos los preparamos junto a nuestro personal altamente calificado, a quienes por el tiempo que trabajan con nosotros se han convertido en parte de nuestra familia, es por eso que no cambia la sazón de la original receta de mi abuelo", enfatiza.

con la pastelería. Sus inicios se dieron vendiendo dulces por porciones en su ciudad natal, Vinces de la provincia de Los Ríos.

Añade que ha estudiado cursos de pastelería en Cosas D' Cocina y Kapcakes, en Guayaquil, pero también se ha preparado y ha visto por internet una infinidad de tutoriales. "Los ingredientes que no pueden faltar en un pastelero son la harina, el azúcar y huevos; de los utensilios necesitas siempre balanza, la batidora y el tamiz".

Así como ella, son muchos los jóvenes que han optado por tener su negocio propio, el cual les genera ganancias casi a diario. En su corta trayectoria suma que ha preparado más de 500 pasteles.

Mylene UBILLA

“No tengan miedo de lanzar su emprendimiento. Mi especialidad son las tortas decoradas con fondant, las más pedidas son las de vainilla con manjar y cake de chocolate con nutella y dulce de coco”

El emprendimiento de los negocios en redes sociales también ha ganado su espacio. El auge de personas que se han dedicado a la pastelería en donde ofrecen desde tortas, cupcakes hasta todos los bocaditos para las fiestas, se ha ido incrementando con el paso de los años.

Mylene Ubilla Coello, es una joven de 21 años que decidió hace 5, aprender a elaborar postres para aportar económicamente en su familia, por decisión propia. Lo que inició como un hobby terminó siendo un emprendimiento al que lo bautizó como Pitita Patisserie.

"Pitita", como la conocen sus amigos y familiares, cuenta que desde pequeña se sintió atraída por el arte de la cocina, especialmente





Los
MAESTROS
 — DEL —
CHOCO
LATE*

se lucen
 con esta receta



Chocobombones helados

Ingredientes:

- 200g. de gotas dulces Coberchoc.
- 1 tz. de helado de vainilla.
- 2 cdas. de nueces trituradas.
- 1 cda. de sal en grano.

*El
 ingrediente
 de la felicidad*



Preparación:

1. Fundir el chocolate a baño María o en un recipiente apto para microondas en intervalos de 30 seg. removiendo hasta que esté completamente fundido.
2. Utilizando un molde de silicón (tamaño de bombones grandes) y con ayuda de un pincel bañamos la paredes. Llevar al frío por un par de minutos hasta que se endurezca.
3. Repetir este proceso con una segunda capa de chocolate.
4. Una vez endurecido rellenamos los huecos con el helado y lo llevamos al congelador hasta que se endurezca.
5. Retirar los bombones del congelador y darles una última capa de chocolate tapando toda la superficie, la cual será la base de nuestros bombones.
6. Reservamos los bombones al congelador hasta el momento de servir.
7. Al servir, lo decoramos con las nueces trituradas y la sal en grano encima.

Descubre todo un mundo repostero en: coberchoc.com.ec

  @coberchoc


PRODUCTOS DE LANZAMIENTO
PARA NEGOCIOS HORECA MEDIANOS Y PEQUEÑOS

Para el canal HORECA en el Ecuador, la categoría de aceites posee una penetración superior al 90%; y para este sector las frituras se estiman en un 40% de los platos consumidos por los ecuatorianos. Para cubrir esa necesidad y beneficiar a las medianas y pequeñas empresas, SERVEI lanza al mercado dos nuevos productos especializados: Sabrofrito y Sabroleína, aceites de alto rendimiento, en presentación de 5 litros: una gran alternativa para los negocios que contarán con el respaldo y calidad de la empresa.

Sabrofrito, una mezcla ideal de aceites de soja y oleína de palma, que lo convierten en un aceite multipropósito, ideal para la preparación de frituras por inmersión, sellado, cocción y sopas.

Sabroleína, aceite 100% oleína de palma, con una excelente estabilidad oxidativa, ideal para frituras profundas y por sellado.

La Unidad de Negocios de La Fabril comercializa y brinda soluciones integrales al sector HORECA. Uno de sus pilares importantes es brindar capacitación y asesoría para sus clientes



Servei

amplía su portafolio de productos especializados

SERVEI, unidad de negocios de La Fabril, cuyo objetivo es atender a los negocios de Restaurantes, Hoteles y Catering (HORECA) en el Ecuador, ofrece actualmente una propuesta de valor integral donde uno de sus pilares principales es brindar asesorías, talleres y acompañamiento a los establecimientos de Alojamiento y Servicios de Comidas.

“Nuestra oferta abarca no solamente entregar productos de excelente calidad. A través de nuestro departamento de Servicio de Asesoría Técnica, garantizamos la capacitación sobre la aplicabilidad de nuestros productos y compartimos a nuestros clientes la importancia de establecer procesos estandarizados que faciliten el cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura”, comenta Guillermo Farfán, Jefe de Mercadeo de SERVEI.

La propuesta diferenciadora de SERVEI para el canal HORECA, es que además de su amplia gama de productos especializados, los clientes acceden a beneficios entre los que destacan asesorías técnicas y comerciales, distribución directa a través de la atención de sus asesores de venta o por medio de sus distribuidores, además de planes continuos de aprendizaje sobre herra-



17
distribuidores
a nivel nacional

Mantiene convenios de capacitación con la Escuela Gulinaria de Las Américas, con el fin de levantar el proyecto de emprendimientos gastronómicos. Esperan asociarse con otras instituciones en Quito, Cuenca y Ambato.

mientas clave para la gestión de los negocios.

“A nivel de atención contamos con la fuerza de venta directa, a través de nuestros asesores comerciales y una red nacional compuesta por 17 distribuidores”, añade Farfán.

En la actualidad, participan en el programa Red HORECA, comunidad que reúne a los principales actores del sector para fortalecer la presencia y eficacia en los establecimientos gracias a capacitaciones en 10 ciudades de alto potencial de turismo gastronómico; instaurando parámetros para lograr un servicio eficiente y sostenible.


PREOCUPADOS POR EL DESARROLLO DEL CANAL

SERVEI, estableció una alianza con el gestor ambiental ARC, para brindar el servicio de recolección de aceite usado de cocinas de los establecimientos HORECA, garantizando cumplir con el ciclo completo como socio colaborativo del canal.

Con este proyecto SERVEI presenta una solución a la problemática latente sobre el desecho del aceite usado y el cuidado del medioambiente y se encargará de concienciar a los negocios sobre la importancia de establecer un proceso estandarizado para el uso y tratamiento del producto.

NUEVA PRESENTACIÓN

EL SABOR Y TAMAÑO IDEAL PARA LAS COMIDAS DE TU NEGOCIO.

MEZCLA IDEAL DE ACEITES DE SOYA Y OLEÍNA DE PALMA.

- ACEITE MULTIPROPÓSITO, PARA FRITURAS POR INMERSIÓN, SELLADO, COCCIÓN Y SOPAS.

- EVITA EL EXCESO DE ESPUMA DURANTE EL PROCESO DE FRITURA.



100% OLEÍNA OLEÍNA DE PALMA.

- EXCELENTE ESTABILIDAD OXIDATIVA.

- IDEAL PARA FRITURAS POR INMERSIÓN Y POR SELLADO.

PRESENTACIONES:

- 5 LITROS.

- 20 LITROS.

PARA AGENDAR UNA VISITA CONTÁCTANOS EN:

www.servei.com.ec

1800 - FABRIL (322-745)

Síguenos en: SERVEI SERVEI.EC

División HORECA/ La Fabril S.A. Montecristi, Manabí

Realizar una parrillada se ha convertido en un ritual para los ecuatorianos y en la mejor excusa para pasar más tiempo en familia al aire libre



Un Buen asado

No se apresura

TIPS PARA UN DELICIOSO ASADO

Las opciones para degustar parrilladas son diversas, los expertos dedicados a la charcutería coinciden en que cada chef posee su técnica y las recetas pueden ir perfeccionándose con el tiempo.

sazonar

- Si son carnes de mucho tamaño mayor a 3 o 4 kilos, se recomienda sazonar previamente **6 horas** para que la sal se integre dentro del producto.



sal

- Si se utiliza un producto cárnico de 1 cm o 2 cm de grosor, se le agrega sal al momento de la parrilla porque **no lo deshidrata**.



- Los cortes con **tejidos conectivos** de grasa se funden mejor.

grasa

- La grasa es amiga del parrillero, **no elegir cortes muy magros**.

salmuera

- Si son proteínas de más de 20 kilos, se trabaja con salmuera, durante la cocción para que el **líquido penetre**.



vegetales

- Los vegetales son **amigos del asado**, los más recomendables son los pimientos, tomates, espárragos, piña y verduras en general.

humo

- Si se realiza en parrilla eléctrica, la grasa se cae y no se consigue ese **sabor exquisito** que se genera con el humo.

leña

- Se recomienda usar madera de leña dura o de frutales, que no sean blandas y se hagan cenizas.
- **No usar madera de pino** que genere resina.

Hacer un asado o preparar una parrillada un fin de semana, se ha convertido en uno de los hobbies favoritos de los ecuatorianos. El sabor y el aroma de las carnes puestas al fuego o en una parrilla eléctrica se convierten en un desafío para el chef asignado. Que la carne llegue a su punto en el tiempo correcto, esté jugosa y con un sabor que se derrita en el paladar, son los facto-

Lo más importante es que la carne llegue a su punto en el tiempo correcto, esté jugosa y con un sabor que se derrita en el paladar.

res principales que debe tener un buen asado, así lo asegura el chef argentino, Leonardo Fiore, quien estuvo en el país, dictando un curso de charcutería para la empresa Formativa Nextalio Culinary.

El experto en charcutería recomienda seleccionar cortes que tengan hueso porque con la alta temperatura que genera el mismo dentro de la carne, se consigue que se cocine de adentro hacia fuera.

“Cualquier carne se puede asar en la parrilla porque todas son tiernas, lo que existe son malas cocciones. Es fundamental seleccionar una buena leña para transmitir un buen sabor y aroma a la proteína”, agrega el parrillero.

Esta recomendación, es compartida por el aficionado Pablo Véliz, traumatólogo de profesión, pero quien se ha interesado en aprender técnicas para satisfacer a sus comensales: su familia y amigos.

“Para mí lo importante es la integración y el ambiente en donde se va a realizar el asado, después lo técnico como es la altura de la parrilla y elegir bien el tipo leña, en mi caso, uso la del naranjo porque se impregna mejor los sabores”, agrega.

Si desea aprender de manera amateur, lo puede hacer eligiendo un curso en internet o en portales de cocina, que en la actualidad se ofrecen muchas opciones, o inscribirse en un taller de charcutería donde aprenderá técnicas para implementarlas en su negocios. En Guayaquil, en la mayoría de escuelas e institutos lo ofrecen.



“Un asado se hace lento porque es como un ritual donde va toda la familia que espera a que el parrillero termine de cocinar y probar que todos los jugos de la carne queden dentro del producto y no se eliminan por el exceso del calor del momento”.

Leonardo Fiore, chef argentino



En la Escuela Culinaria de Las Américas se forman emprendedores certificados por The World Association of Chefs' Societies.

Son los pioneros en formar emprendedores gastronómicos, bajo este lema trabaja con pasión y orgullo rojo la primera familia culinaria del país integrada por su presidenta, Lcda. Gloria Saa, su esposo Eco. Alberto Martillo y sus hijos Alberto, Pamela y Alexa, quienes percibieron la necesidad de contribuir al crecimiento de la industria turística del Ecuador potencializando la cultura gastronómica nacional.

Alexa Martillo se desempeña como directora académica y confiesa que desde que ella y su hermano estudiaron en Le Cordon Bleu de Perú y en el Mausi Sebens de Argentina, coincidieron en que sus conocimientos debían ser impartidos en su país para fomentar el emprendimiento y aumentar plazas de trabajo.

“Las plazas hoteleras estaban copadas, sabíamos que la idea era la de formar emprendedores, es así como decidimos cambiar el giro y aumentar el nivel socioeconómico del país para formarlos y forjar la industria gastronómica”, afirma la reconocida chef profesional.

La experiencia adquirida a lo largo de estos años distingue a la Escuela Culinaria de las Américas como líder en su rama y esto lo demuestran sus alumnos destacados, quienes iniciaron su propio negocio tras culminar sus carreras. Asimismo, se destaca en las oportunidades laborales que obtienen sus estudiantes, como ejemplo, una de sus ex alumnas María José Mariño consiguió ser la primera mujer Chef en pertenecer al equipo de cocina del hotel Hilton Colón.

La escuela cuenta con dos carreras:

Impulsan el desarrollo gastronómico y turístico

La primera familia culinaria del país hace historia desde hace 15 años

Gloria Saa y sus hijas fueron nombradas entre las 20 mujeres destacadas del sector turístico en el Ecuador.

Ministerio de Turismo

Professional Chef in Culinary Arts y Professional Pastry and Baker Chef, ambos títulos cuentan con la certificación The World Association of Chefs' Societies (Wacs) y la Organización de Asociaciones Gastronómicas de las Américas y el Caribe. A nivel local cuentan con el registro de la Secretaría Técnica del Sistema Nacional de Cualificaciones Profesionales (Setec) y el aval de la Cámara de Turismo del Guayas.

Su enseñanza marcada por el profesionalismo de los docentes que cuentan con títulos de tercer nivel e instructores con preparación académica del exterior, abanderan a este centro que cuenta con

PROYECTOS FUTUROS

- Con la **Cámara de Turismo del Guayas** mantienen un convenio para brindar capacitaciones e impulsar este sector, a través de ferias, congresos, charlas, etc.
- En noviembre próximo, la chef Alexa lanzará un programa de cocina en el canal de la **Universidad Católica de Santiago de Guayaquil**.
- En el 2020 organizarán la segunda edición del **Congreso Gastronómico Mise en Place** (todo en su lugar en francés) con el aval Le Cordon Bleu.
- Participarán en el evento **Perú Gastronómico**, en Lima, donde realizarán un benchmarking, con el fin de compartir experiencias y aprender cocina del país vecino.
- Mantienen **alianza estratégica con SERVEI**, unidad de negocios de Fabril para beneficiar a los emprendedores gastronómicos del Ecuador, fortaleciendo de esta manera el sector HORECA. Además, sostienen un convenio con el Ingenio San Carlos para promover los negocios de cafeterías y restaurantes locales.

800 alumnos y que ha incorporado a 24 exitosas promociones.

“Contamos con una importante estadística y es que un 75% de nuestros alumnos emprenden un negocio. Nosotros les enseñamos las herramientas necesarias para que tengan dependencia”, resalta el también chef profesional Alberto Martillo.



24

Promociones

LA ESCUELA CUENTA CON UNA GRAN INFLUENCIA DE ALUMNOS





En el país existe una amplia diversidad de escuelas, institutos y universidades para estudiar técnicas y desarrollar aptitudes en la cocina de manera virtual y semipresencial

Gastronomía, un espacio para el emprendimiento

La cocina dejó de ser solo un experimento hace bastante tiempo, aprender artes culinarias basados en técnicas y procedimientos que se imparten tanto de manera teórica como práctica, de la mano de expertos en la cocina conocidos como chefs, se ha convertido en los últimos tiempos en una carrera elegida no solo como hobby, sino de manera profesional para quienes desean montar un negocio o ser parte de exclusivos restaurante de lujo a nivel local como internacional.

Esto lo demuestra la variedad de carreras, institutos y escuelas de cocinas disponibles en el mercado actual a nivel nacional, En la actualidad, la tendencia está marcada por el crecimiento de emprendedores con nuevos conceptos frescos que encajan con la situación económica actual. Así lo confirma el presidente de la Asociación de Chefs del Ecuador, Mauricio Armendáriz, quien manifiesta a pesar de que el mercado laboral no tiene saldos positivos, se han generado otras oportunidades.

Por su parte, Jenny Armendáriz, presidenta de la escuela CapChef, manifiesta que a pesar de que existe mucha competencia en la actualidad, esperan atraer más alumnos con la “inyección de juventud” que ofrecerá su director, el chef Daniel Miranda, más las nuevas propuestas que tienen como lo son los cursos de cocina saludable, de los cuales asegura han sido un éxito. “Hace dos años estamos con la propuesta de cocina saludable, la escuela dio un giro total para dedicarnos a este boom del mercado; sin embargo continuamos con los cursos tradicionales de pastelería y cocinero profesional. La mayoría de nuestros graduados han puesto sus

“La generación actual es más creativa y ha emprendido. Ahora podemos ver una cantidad de negocios de variedades.”
Mauricio Armendáriz



ESCUELA CULINARIA DE LAS AMÉRICAS

Este nuevo concepto de cocina es compartido por la chef Alexa Martillo Saa, directora académica de la Escuela Culinaria de Las Américas, quien destaca que ellos trabajan como embajadores de los productos ecuatorianos porque con ello pueden elaborar recetas únicas. “Estamos fortaleciendo nuestras mallas educativas, no solo formamos un chef, sino a un empresario que conozca de costos, de marketing gastronómico y buenas prácticas de alimentos”, afirma.

negocios propios”, agrega Armendáriz, quien fundó la escuela hace 16 años.

Las certificaciones internacionales y las clases virtuales también son una alternativa para aprender gastronomía, la empresa Formativa Nextalio Culinary ofrece capacitación profesional y programas integrales en modalidad semipresencial, con una variedad de contenidos en sus mallas, así como certificaciones del exterior en el área de charcutería, meat master, panadería, pizzería, chocolatería, heladería entre otras gamas del arte culinario.

La gerente de Formativa, Zamira Fernández, manifiesta que las clases son impartidas de manera virtual en plataforma 3.0, con soporte tutorial las 24 horas y las prácticas son ofrecidas por capacitadores internacionales de gran trayectoria, con quienes tienen la oportunidad de compartir y despejar dudas.

“El mercado profesional para los chefs en Ecuador se ha convertido en una gran oportunidad laboral y profesional por la gran apertura de la gente a incursionar en nuevas tendencias gastronómicas y el incremento de restaurantes con diferentes ofertas en el área culinaria”, afirma Fernández.

INSTITUTOS O ESCUELAS

A continuación, mencionamos varias opciones de estudios donde seguir la carrera de gastronomía o especializarte en institutos o escuelas:

GUAYAQUIL

- Licenciatura en Gastronomía - Universidad de Guayaquil (7 semestres).
- Tecnología Superior en Gastronomía - Tecnológico Espíritu Santo (5 semestres)
- Capchef S.A.
- Escuela Culinaria de Las Américas
- Escuela de Gastronomía Pastry & Cooking Chef
- Escuela de Gastronomía Sabores
- Escuela gastronómica Azúcar&Canela
- LCA Academia Culinaria
- Escuela de panadería y pastelería Mundo Harina

QUITO:

- Tecnología en Gestión Gastronómica y Hotelera - Instituto Superior Tecnológico El Pacífico (Duración: 6 semestres).
- Tecnología en Gastronomía - Instituto Tecnológico Superior Universitec (4 semestres)
- Licenciatura en Gastronomía - Universidad de Especialidades Turísticas. (4 años).
- Licenciatura en Artes Culinarias - Universidad de Los Hemisferios. 8 semestres).
- Licenciatura en Gastronomía - Universidad Iberoamericana del Ecuador (9 semestres).
- Licenciatura en Arte Culinario - Universidad San Francisco de Quito (8 semestres).
- Licenciatura en Gastronomía - Universidad de las Américas (8 semestres).
- Licenciatura en Gastronomía - Universidad Internacional del Ecuador ((9 semestres).

CUENCA

- Licenciatura en Gastronomía - Universidad de Cuenca (9 semestres).

RIOBAMBA

- Licenciatura en Gestión Gastronómica - Escuela Superior Politécnica del Chimborazo (8 semestres).

IBARRA

- Licenciatura en Gastronomía - Universidad Técnica del Norte (8 semestres).



RANCHERO

EL SABOR CRIOLLO

#1 DE MI ECUADOR

NO TIENE GRASA



RANCHERO

No contiene grasa

Tiene el DOBLE de HIERBITAS



Los Supermercados



BENEFICIOS SUPERMAXI:

Precio preferencial para afiliados y acceso a cadena de beneficios con más de 10 categorías, en áreas como alimentación, belleza, entretenimiento, salud, tecnología, entre otros.

Acceso a la app Supermaxi, donde encontrará: tarjeta virtual, lista de compras, cupones exclusivos y guía de productos.

Servicios adicionales:

Ventas de seguros de vida, de viajes y experiencias Vivatelia y de llantera en locales de Megamaxi.



Se innovan de acuerdo a las exigencias del consumidor

Las cadenas de autoservicios amplían sus líneas de negocios para ofrecer la mayor cantidad de artículos en un mismo lugar

Cuando pensamos en realizar las compras de fin de semana, lo primero que nos viene a la mente es ir a un supermercado para abastecernos de productos y alimentos. Estas grandes cadenas son visitadas a diario por miles de ecuatorianos, quienes encuentran en un solo lugar una amplia variedad de insumos.

Con el pasar de los años han ido innovando su portafolio, de acuerdo a las exigencias del consumidor, la apertura de nuevas unidades de negocio han permitido que los clientes los elijan como sus proveedores directos.

El impacto y aumento de las aplicaciones digitales también se han convertido en sus aliados a la hora de generar más ventas.

Para el gerente corporativo de Corporación Favorita, Rubén Salazar, “el cliente es su pasión y la razón de ser de sus actividades”. “La confianza nos mueve a ser cada día mejores. Escuchamos lo que nos tienen que decir y somos co-creadores de productos, servicios y experiencias”, añade.

La Corporación Favorita maneja las cadenas de Supermaxi, Aki, Gran Aki, Megamaxi, Super Aki, Aki Vecino y Titán, este último creado con la finalidad de cubrir el mercado mayorista. “El formato de Titán está enfocado a la venta de productos al por mayor, en el cual los negocios como hoteles, restaurantes, ser-



TÍA CUENTA CON:
217
Almacenes

A nivel nacional, ubicados en 22 provincias y 106 ciudades del país. Cuenta con su tarjeta de beneficio Más, con la que sumas puntos por cada compra.

BENEFICIOS MI COMISARIATO:

Descuentos especiales y promociones en categorías como salud, restaurantes y entretenimiento. Además, por el consumo de tus facturas acumulas puntos para luego canjearlos por premios o al llenar una cartilla puedes obtener varios productos de colección.



vicios de catering y otros encuentren en un solo lugar varias alternativas”, afirma Salazar.

Este sector maneja grandes inversiones en el mercado local, esto lo demuestra su proyección de crecimiento hasta el año 2022. Corporación Favorita contempla el aporte de 750 millones de dólares y la generación de 6 mil empleos directos.

Para el especialista en supermercados, Jorge Benalcazar, este tipo de establecimientos dejó hace mucho tiempo ser una tienda de abarrotes organizada. “Cuando el supermercado tiene la oportunidad de que visiten el local, intentan vender la mayor cantidad de productos y servicios posibles para que encuentren todo es un mismo sitio. Las tiendas especializadas hasta la década pasada ya van desapareciendo y las actuales han tenido que ampliar sus líneas de negocio”, señala.

Las alianzas comerciales con tiendas claves que permiten acercarse a los autoservicios, se han convertido en un punto clave para captar clientes, como por ejemplo las cafeterías, servicios de lavado de ropa, telefonía, etc.

“El crecimiento de las ventas online van a crecer de manera vertiginosa. La estrategia está marcada en la experiencia, es decir, si la persona es vegana o vegetariana, ya existen perchas adecuadas para este grupo, con el fin de que la persona se sienta valorada como consumidor”.

Otra de las grandes cadenas de supermercados que mantiene este concepto, pertenece a la familia de Grupo El Rosado con Mi Comisariato, Mini, Hiper Market, entre otras empresas de negocio. Este año inauguró la nueva tienda Tuti, enfocada en el sector minorista, el cual busca economizar el ahorro y calidad con marcas propias. Hipermercados El Coral, El Portal, La Vienesita son otras cadenas de consumo masivo que también han ampliado sus líneas de negocios para satisfacción de sus clientes.

EMPRESARIALES

Grupo DIFARE conmemoró 35 años impulsando el desarrollo de la comunidad



En la foto: (i-d) Carlos Cueva Mejía, presidente Ejecutivo de Grupo DIFARE, Carlos Cueva González, presidente del directorio y fundador de Grupo y Fernando Cueva, vicepresidente Cadena de Suministros.



La empresa de seguridad de la información GMS realizó su conferencia anual

En la foto: (i-d) Bruno Sánchez, gerente de Perú; Andrea Larco, gerente comercial; Esteban Lubensky, presidente ejecutivo y Jonathan Córdoba, gerente de servicios gestionados.

SERVEI fortalece a los negocios HORECA con capacitaciones especializadas



En la foto: (i-d) Guillermo Farfán, Jefe de Mercadeo SERVEI; Leonel Solórzano, Técnico SAT SERVEI; Carla Espín, Jefe de Desarrollo de Nuevos Productos B2B; Holguer Aguirre, Gerente Comercial Nacional B2B.

El programa de emprendimiento "Mejores tiendas" de almacenes T A

Culmina con éxito su tercera edición del año.

En la foto: Se graduaron 51 tenderos y emprendedores de la ciudad, quienes recibieron sus certificados que acredita su participación en el proceso.



GMO presentó nueva colección de Vogue Eyewear



En la foto: (i-d) Juan Carlos Viteri, Gerente Comercial GMO Ecuador, Fátima Pacheco, Jefe de Marketing GMO Ecuador, Fabrizio Céleri, Diseñador de Moda y Andrés Mantilla, Gerente General GMO.

REVISTAS ESPECIALIZADAS

CIRCULA

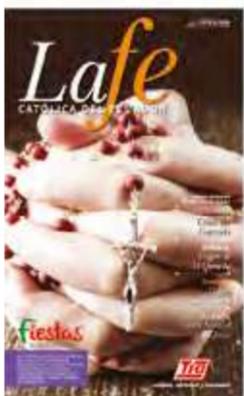
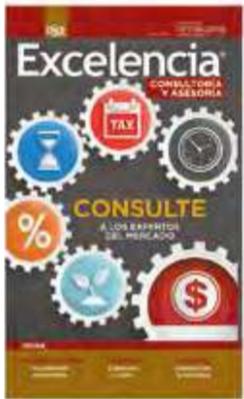
35.000

EJEMPLARES POR EDICIÓN

TAMBIÉN

LÉALA EN PAPEL DIGITAL

http://quiosco.eluniverso.com/



PAUTE CON NOSOTROS

publicidad.eluniverso@masmedios.com.ec

Guayaquil: PBX: (04)372 9120

Quito: (02) 2555 990



EL UNIVERSO

EL MAYOR DIARIO NACIONAL

Ⓟ

Desinfecta Naturalmente tus alimentos!

ELIMINA EL 99% DE LAS BACTERIAS DE TUS ALIMENTOS

FÁCIL MANEJO Y APLICACIÓN

NO CONTIENE OLOR, COLOR NI SABOR

www.kiloL.com.ec

facebook icon | kilol.ec

TITAN

TU SOCIO MAYORISTA

Tenemos todo para tu catering o restaurante



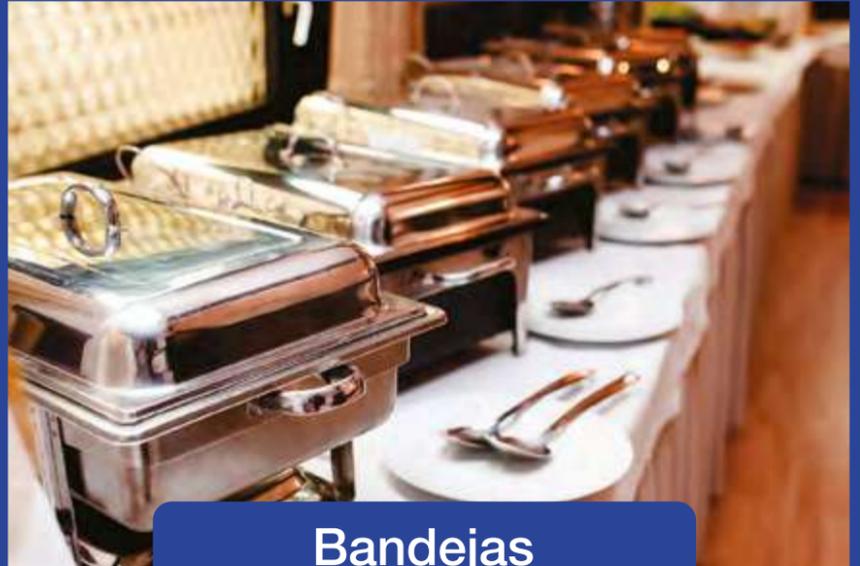
Frutas y Verduras



Carnes



Menaje de Cocina



Bandejas



Cristalería y Cubiertos



Insumos de Limpieza

Ser nuestro socio, es un buen negocio.

- Amplio surtido con más de 2500 productos.
- Marcas líderes y proveedores garantizados.
- Los mejores precios para tu mayor ganancia.
- Equipamiento, menaje e insumos para tu negocio.
- Productos frescos de alta rotación.
- Te ofrecemos abastecimiento constante.
- Difiere tus compras a 3 meses sin intereses con tu tarjeta de crédito preferida.
- Seguridad y comodidad para comprar.
- Ofertas y promociones para nuestros socios.

Quito: Av. Tnte. Hugo Ortiz y Balzar esquina
Horario de atención
 Lunes a sábado: 5h00 a 18h30
 Domingos y feriados: 6h00 a 17h30

Guayaquil: Calle 51C y Av. 25 de Julio
Horario de atención
 Lunes a sábado: 6h00 a 19h00
 Domingos y feriados: 6h00 a 17h30



TITÁN, es un Supermercado Mayorista especializado, pensado específicamente para atención de negocios con áreas de carga de mercadería y servicio de transporte.

¡SOCIO!
 Aprovecha nuestros descuentos en la Feria de Frutas y Verduras todos miércoles

www.titanmayorista.com