

Unidos por la gastronomía

Como parte del hermanamiento de las ciudades Washington DC y San Salvador se abrió una alianza de cooperación entre la Escuela Internacional Carlos Rosario y el área de gastronomía de Itca-Fepade.



Desde la izquierda: Walter Araujo, Wilma Consul, Gabriella Woo, Sebastien Lamerre, Himmer Mendoza, James Hummer, Nidia Ochoa, Julio Quintero y Jason Kellogg. El equipo conjunto realizó actividades en el campus Itca de Santa Tecla y Regional La Unión. / **Foto Por Roberto Molina**

POR DAVID CAÑENGUEZ Y BETTY CARRANZA | AGO 09, 2019- 18:03

La Escuela Especializada en Ingeniería Itca-Fepade recibió la primera comitiva de la prestigiosa Escuela Carlos Rosario International Public Charter School, de Washington DC, en una visita de tres semanas para un intercambio académico y cultural entre ambas instituciones.

El objetivo de la delegación fue compartir sus conocimientos sobre cultura estadounidense y conocer sobre la cultura salvadoreña; conocer y compartir los avances educativos, tecnológicos y en diferentes áreas, especialmente en cocina. Para ello, realizaron clases demostrativas con alumnos e invitados de Itca-Fepade y talleres con el plantel de docentes de la Escuela de Alimentos, el Restaurante Escuela Mesón de Goya y la Academia de Hostelería de Itca-Fepade.

La delegación visitante estuvo encabezada por el director de la Academia de Arte Culinario, chef Sebastien Lamerre, tres chefs instructores -Jason Kellogg, James Hummer y Wilma Consul- y la especialista en Empleo en Artes Culinarias, Gabriella Woo.

Desde el año pasado, las ciudades capitales San Salvador y Washington DC han establecido un hermanamiento con el objetivo de estrechar los lazos de cooperación en áreas técnicas, educativas, culturales y de negocios entre las dos capitales.

Esta iniciativa permitió a su vez acercamientos entre Itca-Fepade y la Escuela Internacional Carlos Rosario, prestigiosa institución que se ha destacado por apoyar el desarrollo del inmigrante latinoamericano que reside en la ciudad de Washington.

Como parte de este apoyo mutuo, el año pasado Itca recibió la visita del chef salvadoreño Benjamín Velásquez, Director de Servicio de Alimentos en Carlos Rosario, y en febrero de este año, una delegación de Itca participó en un entrenamiento intensivo, tras lo cual recibió certificaciones en preparación de alimentos acorde a los estándares de la cocina y el mercado norteamericano.

La delegación salvadoreña estuvo conformada por Nidia Ochoa, gerente de Proyectos y Programas de la Dirección de Servicios de Desarrollo Profesional de Itca-Fepade, y los chefs Walter Araujo, Julio Quintero e Himmer Mendoza.

Los integrantes de ambas delegaciones compartieron sus mensajes motivadores.

“Estoy seguro es que los estudiantes de gastronomía van a hacer algo bueno, para ello debe existir una conexión entre el alumno y el profesor, uno debe tener el deseo de aprender y el otro de enseñar”

Sebastien Lamerre



“El joven para adentrarse al mundo gastronómico debe estar comprometido, nunca darse por vencido y ser apasionado. Estoy encantado de asistir por primera vez a El Salvador, he notado que los estudiantes tienen la pasión de aprender sobre la industria hotelera y las técnicas gastronómicas”

Jason Kellogg



“Espero que los jóvenes no piensen que la carrera de gastronomía solo es cocinar, sino que a través de ella se une a la gente, a pesar de las diferencias sociales o culturales que existan, ya que es un ambiente para compartir experiencias de la vida con amor y respeto.

A parte de ser disciplinados, los estudiantes deben ser puntuales, tener un amor y una pasión por la cocina, que siempre tengan el deseo de aprender algo nuevo”

James Hummer



“No hay que tener miedo a trabajar fuerte, todo mundo debe estar dispuesto a hacer los sacrificios necesarios para alcanzar el éxito, pero también hay que tener la pasión y nunca pretender que uno lo sabe todo, siempre se sigue aprendiendo”

Wilma Consul



“Carreras como la gastronomía son exitosas si los estudiantes siguen enfocados en su aprendizaje y con el soporte de un programa académico van a llegar a la meta”

Gabriella Woo



“Recibir a la delegación de Carlos Rosario es un gran aporte para alumnos y profesores porque comparten sus conocimientos, a la vez que conocen nuestros proyectos y la currícula de la carrera gastronómica. Además, nos permite mejorar nuestras habilidades y aplicar otras técnicas”

Himmer Mendoza



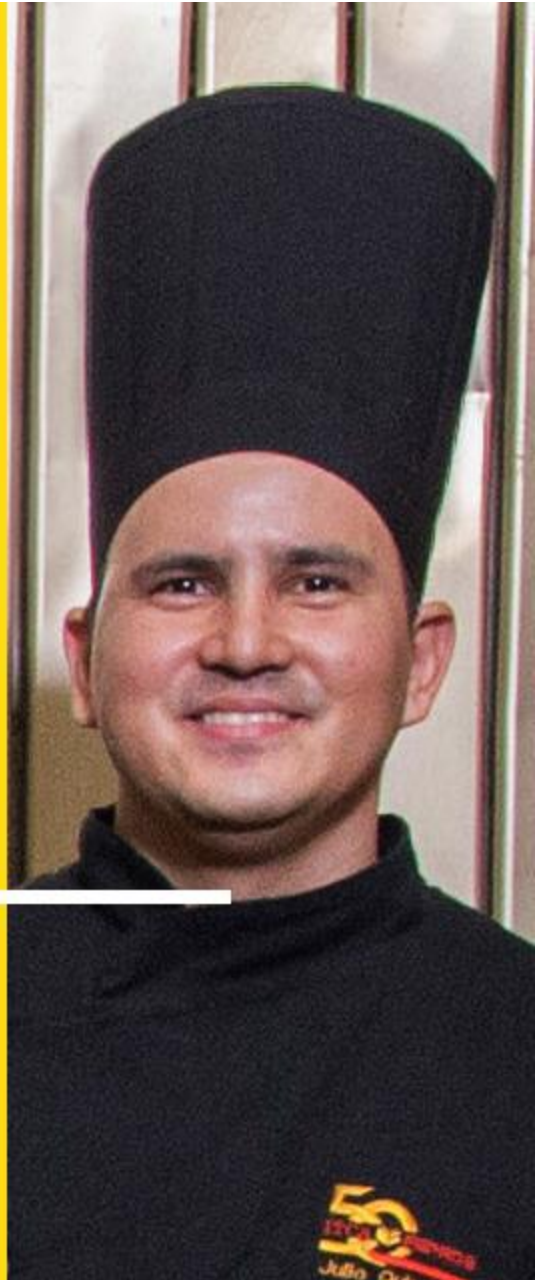
“En el primer intercambio que se hizo, los chefs nos facilitaron por ejemplo formas de evaluar, bibliografía que ahora ya estamos utilizando para dar clases, esa parte ha sido fundamental para actualizarnos con información nueva”

Walter Araujo



“Parte del intercambio era que nosotros fuéramos a recibir certificaciones a Estados Unidos en manipulación de alimentos, alergenicos que son temas de punta en este momento. Ya lo replicamos con el personal y con los alumnos”

Julio Quintero



“A través de este convenio y las clases magistrales que ha impartido el staff de la Escuela Carlos Rosario, los jóvenes estudiantes tienen un criterio más amplio de la cocina y conocen nuevos sabores, ingredientes y expanden su creatividad”

Nidia Ochoa



<https://www.elsalvador.com/vida/gastronomia/unidos-por-la-gastronomia/628581/2019/>