Universidad Tecnológica de Cancún

ORGANISMO PÚBLICO DESCENTRALIZADO DEL GOBIERNO DEL ESTADO DE QUINTANA ROO

INFORME DE LA COMISIÓN

Cancún, Quintana Roo a 24 de junio 2024.

A quien corresponda

PRESENTE

Asistí a la invitación al seminario de titulación Instituto Gastronómico L'École du Chef en Delicias, Chihuahua del 10 al 17 de junio del 2024.

Se realizó trabajo de Investigación en la Sierra Tarahumara donde se realizó recolección de datos de Campo, realizando entrevistas a la comunidad local, observación directa de las condiciones de vida y registro fotográfico y de video.

Clases Teóricas en el curso de historia de la cocina mexicana, ingredientes y técnicas tradicionales e Influencias culturales y regionales en la gastronomía mexicana.

Demostraciones de técnicas de corte y preparación de ingredientes y elaboración de platillos tradicionales.

Presentación y emplatado de alimentos e las prácticas de cocina, preparando de platillos típicos como mole, tamales, enchiladas, pozole, tacos, etc. reconociendo el uso de utensilios y equipos de cocina específicos de la cocina mexicana.

Experimentación con diferentes métodos de cocción. Talleres de elaboración de salsas y adobos.

Visitas a mercados locales para conocer y seleccionar ingredientes frescos. Proyectos de investigación sobre ingredientes o recetas específicas. Presentaciones orales o escritas sobre la historia y evolución de la cocina mexicana. Exámenes teóricos sobre la historia y técnicas de la cocina mexicana. Pruebas de degustación para evaluar el sabor y la autenticidad de las preparaciones.

Se presentó el trabajo con una buena aceptación e intercambio de ideas, así mismo se formó parte del seminario de investigación en torno a los pueblos originarios.

Mtro. Giovanni Peña Fernández