UNIANDES NEWS
RADIO Y TV DE UNIANDES
NÚMERO 1 | SEMANARIO DIGITAL | DICIEMBRE 17/20

DÍA DE LA GASTRONOMÍA, PRODUCTOS Y ALIMENTOS SALUDABLES DEL ECUADOR

UNIANDES

Celebró junto a grandes empresarios, exportadores y agricultores el día de la Gastronomía Ecuatoriana

MIRAR VIDEO

La Universidad Regional Autónoma de Los Andes conmemoró por todo lo alto el Día de la Gastronomía, Productos y Alimentos Saludables del Ecuador, celebración creada por la Asamblea Nacional el 12 de diciembre del año 2018. La Hacienda Restaurante La Posada del Chagra de la ciudad de Machachi, hermoso lugar de la serranía ecuatoriana fue el escenario que congregó a importantes actores, exportadores, agricultores, y a los mejores chefs del Ecuador. En la actividad se entregaron los más altos galardones y premios de la gastronomía, la producción y el emprendimiento. Estuvieron presentes en el evento el Viceministro de Producción Ing. Hugo Quintana, Abg. Roberto Hidalgo, Alcalde del Cantón Machachi, Lic. Bernardo Abad, Concejal del DM Quito, representantes de Uniandes, grandes empresas como: Food, República del Cacao, Golden Sweet Spirit e integrantes del colectivo Taste Ecuador.

SE entregaron premios y reconocimientos en las siguientes categorías:

- NUEVO TALENTO EN INNOVACIÓN CON PRODUCTOS LOCALES
- EMPRENDIMIENTO EMPRESARIAL Y PROMOCIÓN DE PRODUCTOS DE EXPORTACIÓN
- CHEF WARMI DEL AÑO
- MIKUNA A LA COCINA TRADICIONAL DEL ECUADOR
- ALLI ALLPA AL AGRICULTOR DEL AÑO
- GALARDÓN PABLO ZAMBRANO A LA TRAYECTORIA Y DIFUSIÓN DE LA COCINA ECUATORIANA
- INNOVACIÓN Y DESARROLLO DE LA INDUSTRIA LOCAL RESTAURANTES DEL AÑO 2020
- CHEF DEL AÑO 2020

[UNIANDES] FIRMÓ convenio de cooperación con Taste Ecuador

"Encuentro en los Páramos" fue el evento que reunió a los más importantes y destacados profesionales del Ecuador en las áreas de Gastronomía, Productos y Alimentos Saludables. El Ing. André Obiol MBA Decano de la Facultad de Dirección de Empresas de la UNIANDES destacó el trabajo realizado en los últimos años en aras de la revalorización de la gastronomía nacional para potenciar sus cualidades a nivel mundial. Además, como representante de la UNIANDES fue el encargado de firmar el convenio marco de cooperación entre la UNIANDES y Taste Ecuador.

UNIANDES contará con el respaldo y apoyo de los más grandes chefs y expertos culinarios con los que cuenta el colectivo Taste Ecuador para fortalecer la formación de los profesionales de una de las mejores universidades del Ecuador.

LOS EMPRESARIOS

Ing. Dennis Brito
CEO DE GOLDEN SWEET SPIRIT

Lic. Bernardo Abad
CONCEJAL DM QUITO

Ing. André Obiol
DECANO DE LA FACULTAD DE DIRECCIÓN DE EMPRESAS DE UNIANDES

Eco. Jean Pierre Grandes
CEO DE GRANDES FOOD INTERNATIONAL

Ing. Phillipe Bongrain
CEO REPÚBLICA DEL CACAO

Son parte fundamental de la industria, de los agricultores productores y exportadores

Varios representantes de industrias y empresas que aportan desde distintas áreas para que el Ecuador sea reconocido como uno de los más destacados y variados destinos gastronómicos, se dieron cita a éste evento con el objetivo de alcanzar el posicionamiento de nuestro país, como un destino gastronómico a nivel mundial.

Ing. Diego Jaramillo
GERENTE GENERAL DE UMCO

UMCO una de las empresas más importantes de la industria, innovación y emprendimiento del Ecuador, mostró su intención de desarrollar productos de interés nacional en alianza con la UNIANDES.

DÍA DE LA GASTRONOMÍA, PRODUCTOS Y ALIMENTOS SALUDABLES DEL ECUADOR

ENTREGA DE LOS PREMIOS

MÁS RECONOCIDOS DEL PAÍS A LO MEJOR DE LA GASTRONOMÍA, PRODUCTOS Y ALIMENTOS SALUDABLES DEL ECUADOR.

En el desarrollo de este importante encuentro se realizó el reconocimiento a los entes inmersos en la gastronomía, la producción y el emprendimiento, estuvo presente el Viceministro de Producción, Comercio Exterior, Inversión y Pesca, Ing. Hugo Quintana y valiosas personalidades entre: empresarios, emprendedores, exportadores, productores, agricultores y chefs que resaltaron el patrimonio gastronómico y alimenticio de nuestro país.

Además, dieron cobertura al evento los medios de comunicación más importantes del Ecuador: El Comercio, El Universo, Diario La Hora, Teleamazonas, Ecuavisa realizaron la cobertura noticiosa de éste acontecimiento.

CATEGORÍA: Alli allpa al agricultor del año
GANADOR: Guido Sigcha

CATEGORÍA: Emprendimiento empresarial y promoción de productos de exportación
GANADOR: Dennis Brito

CATEGORÍA: Mikuna a la cocina tradicional del Ecuador
GANADOR: Ines Altamirano Masapanta (La posada del chagra)

CATEGORÍA: Restaurantes del año 2020
GANADOR: Chef Juan Carlos Solano (Restaurant Tiestos Cuenca)

DÍA DE LA GASTRONOMÍA, PRODUCTOS Y ALIMENTOS SALUDABLES DEL ECUADOR

CHEF
DEL AÑO 2020

Emilio Dalmau

PRIMERA

GENERACIÓN DE TOP CHEFS

DEL ECUADOR

Edgar León, Dimitri Hidalgo, Homero Miño, Santiago Cruz, André Obiol
Sebastián Navarro, David Ramos, Juan Carlos Solano y Álvaro Hernández

PRIMERA GENERACIÓN DE TOP CHEFS DEL ECUADOR

ESTUDIANTES DE GASTRONOMÍA DE UNIANDES

El almuerzo fue preparado y lo sirvieron los top chefs de restaurantes importantes de Quito como: **Bandidos del Páramo, Zero Lab y Nativo.**

CONSEJO EDITORIAL | Dra. Corona Gómez, PhD. | Dr. Gustavo Álvarez, PhD. | Ing. Carlos Gallardo. Mg | Ing. Roberto Cuesta