

USIL suscribe convenio con Restaurante Escuela de Hostelería "Hofmann" de Barcelona

(RPP) La Universidad San Ignacio de Loyola (USIL) y la prestigiosa Escuela Restaurante de Hostelería "Hofmann" de Barcelona suscribieron un convenio por el cual sus alumnos podrán beneficiarse con pasantías de especialización de los diferentes programas académicos de ambas casas de estudios, así como la capacitación e intercambio de profesores, entre otros trabajos en conjunto.

El anuncio fue hecho por el presidente fundador de la Organización San Ignacio de Loyola, Licenciado Raúl Diez Canseco, quien adelantó además que en una parte de este acuerdo se fija la realización de la "Semana del Arte Culinario Peruano" a efectuarse en el propio Barcelona, para luego organizar la misma actividad en Lima, destacando las bondades de la gastronomía española en su conjunto. Destacó además las cualidades profesionales de Mey Hofmann Roldós, directora del restaurante escuela "Hofmann", durante su visita a nuestro país, a propósito de una invitación especial de la USIL. "Mey Hofmann ha fundado hace 25 años en Barcelona, la Escuela de Chef más prestigiosa que tiene España a tal punto que la reconocida guía internacional de restaurantes europeos ‘Michelin’ le otorgó la categoría de ‘1 Estrella’. No hay escuela de estas características que haya recibido esa calificación. La Escuela ‘Hofmann’ se trata pues de un centro de estudios especializado con mucho mensaje y contenido, y que saber de la historia de su fundadora es un poco encontrarse con ese pasado y futuro del mundo gastronómico", remarcó Diez Canseco. Por su parte la ilustre huésped, confesó haber quedado maravillada con la personalidad y raíces históricas de las cocinas peruanas por lo que exhortó a los jóvenes estudiantes de la Escuela de Chef de la USIL, a saber apreciarla y, sobre todo, a perfeccionar sus técnicas culinarias a través de la investigación para adquirir una personalidad propia, dirección vivencial y filosofía, “elementos importantes al momento de la creatividad”, acotó. “La investigación es muy importante en la cocina. Y luego, esta investigación, se transforma también un poco en un juego químico, por lo que es muy importante estar al día en todo esto. No solo en la logística que se emplea sino también y que tu mismo hagas pruebas, ensayos y mires con atención. Es necesario que el chef innove, investigue más sobre la materia. Cuanto más lea más sabrá”, dijo. Resaltó, igualmente, el convenio suscrito con la USIL toda vez que lo que se dará finalmente es “un intercambio de culturas, de ideas” que será muy beneficioso para ambas casas institucionales educativas. Hofmann Roldós durante su recargada agenda compartió con los estudiantes de la Escuela de Chefs de la USIL sesiones interactivas de cocina; discernió sobre sus famosas recetas, la filosofía de trabajo que emplea; las tendencias culinarias contemporáneas; así como también estuvo con los chefs egresados que siguen la maestría para “Gourmet

Management”. http://www.rpp.com.pe/portada/agenda_empresarial/imp_63395.php