

# Escuela de Gastronomía comercializará alimentos pre-elaborados

*Con la implementación de una línea agroindustrial para su comercialización, nueva decoración y variación en su menú, la escuela de gastronomía del colegio Galápagos comienza una nueva etapa.*

Juan Daniel Gómez, Jefe del Proyecto de la Escuela de Gastronomía del colegio Nacional Galápagos mencionó que empezó con un nuevo periodo en la escuela de gastronomía. "Contamos con nueva administración y equipo docente de chefs encargados de dirigir este proyecto y esperamos convertirlo en rentable y muy didáctico para los alumnos".

La escuela cuenta actualmente con 48 alumnos y empezará a funcionar de forma independiente, sin el aporte económico de su patrocinador. De ahí, que han tenido que cambiar su estrategia de negocios con la implementación de un restaurante boutique para que se convierta en un negocio rentable y dejar de depender de donantes externos y padres de familia que actualmente colaboran con la escuela.

La primera fase del proyecto consta de la fabricación de una línea de alimentos pre-elaborados que van a estar destinados a la venta, tanto en el colegio como en restaurantes y cruceros de la localidad. De esta forma los chicos aprenderán a preparar una variedad de mermeladas, vinagretas, mantequillas aromatizadas, conservas, postres, salsas bases que son esenciales en la cocina moderna.

"Pensamos que esta línea nos va ayudar a rentabilizar inmediatamente el restaurante, para contar con fondos propios", manifiesta optimista Juan Daniel.

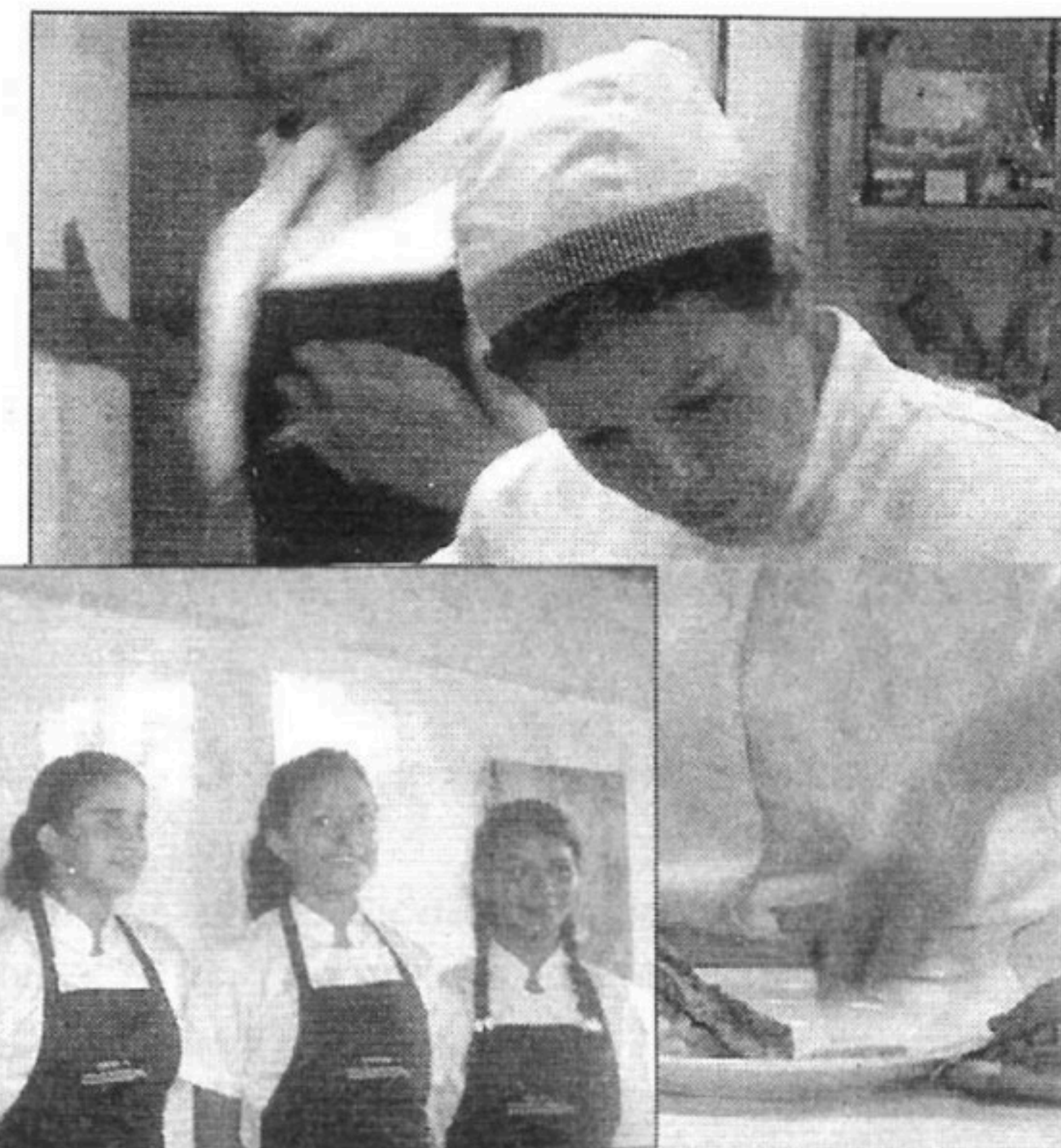
Una vez que esta línea de productos este montada y comercializada se trabajará en la

elaboración de una carta fija de menús para ofrecerla al público, retomando así lo que se venía haciendo en años anteriores, al que llaman la fórmula del medio día. La carta incluirá menú de todas partes del mundo, con entrada (ensaladas, o sopa), plato fuerte y postre. Además detalló como va a estar distribuido este menú durante la semana: Lunes, menú asiático; martes, comida nacional; miércoles, comidas de las tres Américas con especialidades de cada país; jueves y viernes comida europea. Y pasando una semana menú vegetariano.

Destacó que ya están trabajando en la decoración del restaurante, y para esto los alumnos de manualidades elaboran algunos de los elementos de la decoración como vitrales que embellecerán el lugar. Agregó que los productos pre-elaborados contará con sus respectivos nombres, etiquetas e indicativos de uso.

Además de preparar los alimentos los alumnos aprenden administración empresarial, hotelera, buenas prácticas de manufactura, nutrición y cultura general de la profesión.

Finalmente para conseguir todos estos objetivos es necesario ayuda económica para empezar la producción de la línea agroindustrial. "Por el momento ya hemos tocado puertas a algunas instituciones para que nos colaboren y esperamos contar con ellos para dar el primer paso, que nos llevará a convertirnos a futuro en un institución independientes y autofinanciable", concluye Gómez.



## Swen Lorenz

### Patrocinador con corazón galapagueño

Fue el primero en creer en el proyecto y gracias a sus aportes se abrió la escuela de gastronomía en el colegio Galápagos.

Swen Lorenz, inglés de 34 años es el patrocinador que hizo realidad la apertura de la escuela de Gastronomía del colegio Galápagos, a quien entrevistamos cuando estuvo de paso por las islas.

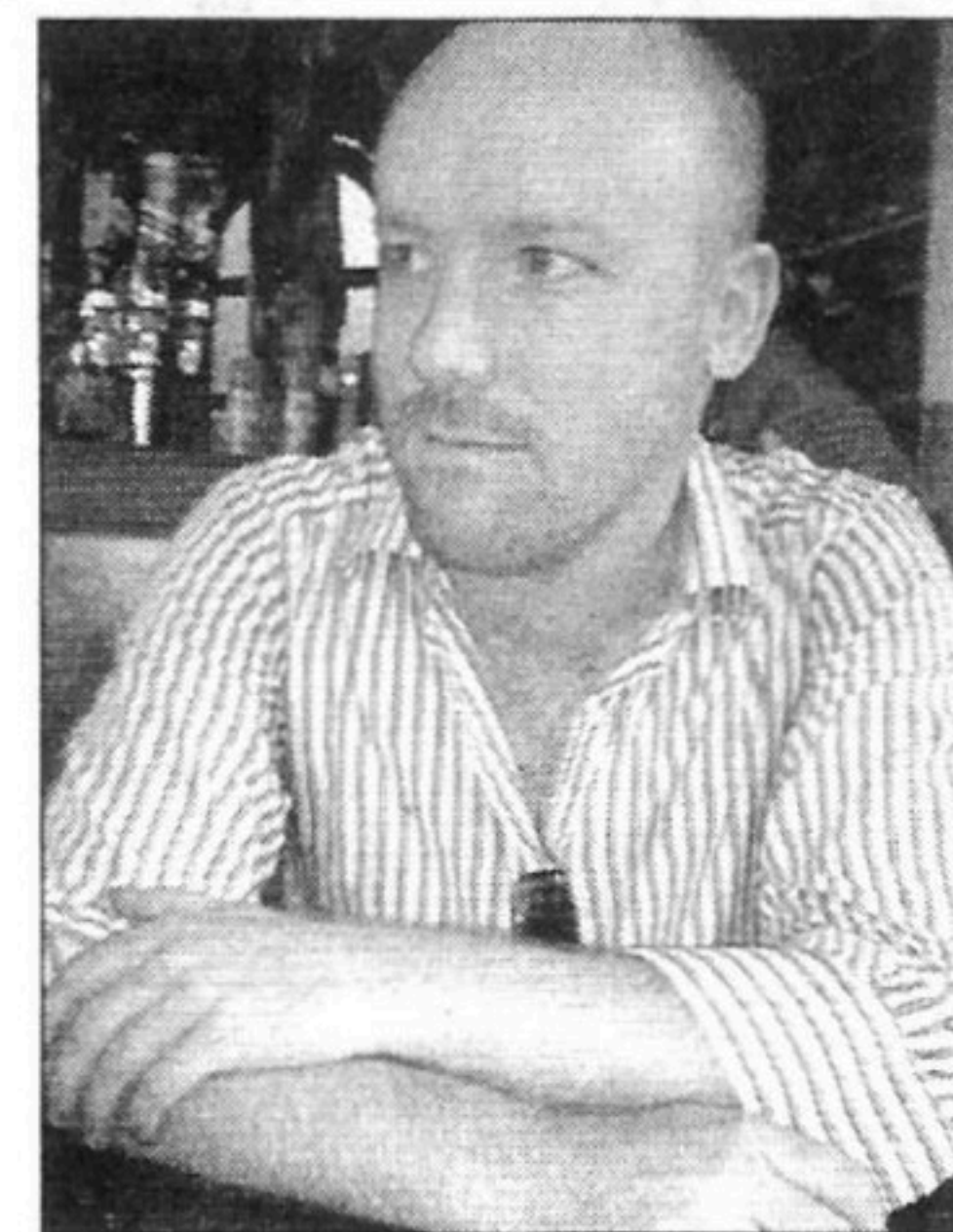
Expresó que le gusta apoyar las causas sociales y mucho mejor si tiene que ver con el desarrollo de la comunidad.

Recuerda que hace 3 años cuando se encontraba de paseo por las islas, conoció a Pablo Guerrero y Vasco Baselli, del Royal Palm, quienes le hablaron del deseo de abrir una escuela de gastronomía en el colegio Galápagos, pero no tenían los recursos para ponerlo en marcha. Por lo que él se sintió interesado en financiar el proyecto. Desde entonces Swen visita periódicamente

las islas para ver los avances del proyecto, por ello se siente muy feliz y realizado al ver que han egresado alrededor de 50 alumnos de la escuela, muchos de ellos trabajan en restaurantes importantes de Puerto Ayora.

Manifiesta que es la primera vez que hace labor social y lo considera un trabajo gratificante. "Si ayudas a la gente para que sigan adelante, te sientes bien, al saber que progresan", dice entre sonrisas, este joven banquero que reside en Londres y que pese haber terminado su labor con este proyecto, planea seguir ayudando a la comunidad, con otros proyectos que estén relacionados con la educación, para lo cual está haciendo contactos con amigos de su país para conseguir recursos y continuar con su labor social en Galápagos.

Ahora la escuela de cocina queda bajo responsabilidad del



colegio Galápagos y confía que lo van a saber mantener y llevar de la mejor manera.

Aunque dijo que muchos de sus conocidos -aquí en las islas- han preguntado por qué no está abierta la cafetería del colegio Galápagos y él simplemente contesta: "Están innovando muy pronto podrán apreciar los cambios que están realizando para bienestar de los turistas que consumen sus deliciosas ofertas gastronómicas".