



# Pictórico

*Por: Carlos Hernandez*

## Las artes culinarias

se caracterizan por ser coloridas, llamativas, matizadas de perfumes y sabores espléndidos; pero sobre todo, efímeras. Los saberes gastronómicos están tintados de esta volatilidad y aunque la idea perdure, el producto culinario es por antonomasia temporal; por esta razón es que el programa Profesional de Gastronomía y Culinaria ha empezado un registro juicioso de las actividades que realiza, a manera de un compendio de memoria y exposición de las preparaciones que se consumen después de la transferencia de conocimiento y, además, como fidedigno archivo de las actividades realizadas con grandes exponentes de la gastronomía local y mundial.



**Ilustración**  
David Aros



*El chef Sebastián Bedoya, del restaurante La Monferrina, en la Master Class de pastas y cocina romana.*



*Los estudiantes de distintos semestres que participaron de la Master Class.*





*Resultado de las técnicas de pasta laminada (de izquierda a derecha: penne de tinta de calamar, sorprelini de achiote, penne al huevo y sorprelini de tinta de calamar).*



*Foto de los participantes junto a los chefs.*

*Muestra de galletería de los talleres de pastelería, realizadas por los estudiantes de tercer semestre.*



*Los estudiantes realizando emplatado de sus preparaciones.*





*Chef invitado desde Pasto, del restaurante Naturalia, Aníbal Criollo, en la Master Class de cocina tradicional Nariñense.*



*Taller de cocina colombiana, con los estudiantes de tercer semestre.*



*Ilustración  
David Aros*



*Apastelado del pacífico, emplatado por el docente Duván Cardona.*



*Preparación de las "papas con concho" utilizando papas nativas.*



*Utilización de técnicas de cocina molecular, para realización de crio confit de pato con salsa de remolacha y legumbres crocantes.*

