

PANORAMA

UNIVERSITARIO RUMIÑAHUI

NEWSPAPER



Equipo de Panorama:

Carlos Armijos - Redacción periodística
Bequy Asipuela - Redacción periodística
Rommel Chillagana - Diseño gráfico

EDITORIAL

Les damos la bienvenida a PANORAMA, un informativo del Universitario Rumiñahui en el que vamos a descubrir juntos, semana a semana, actividades y noticias que inspiren y conecten a nuestra comunidad educativa.

Nuestra visión es clara: queremos contar historias más humanas y atractivas, que resuenen con todos los miembros de nuestra comunidad educativa. No solo nos limitaremos a informar sobre eventos y logros académicos, sino que también daremos voz a las experiencias, pasiones y triunfos que hacen que nuestra comunidad sea vibrante y única.

Desde un diseño visual innovador hasta la narrativa misma, nos esforzaremos por cautivar a nuestros lectores y mantenerlos comprometidos a lo largo de cada artículo, entrevista y reportaje.

Es en este contexto que nos enorgullece presentar nuestro nuevo enfoque editorial para una comunidad como la del Universitario Rumiñahui que destaca por su empatía y fomento por el crecimiento profesional.

¡Bienvenidos a un nuevo horizonte de comunicación educativa!

Espera nuestras próximas ediciones todos los miércoles

El Universitario Rumiñahui impartió Cursos de Panadería y Pastelería a beneficiarios del MIES



El primer día del curso de capacitación 'Formación en Panadería y Repostería', impartido por docentes y alumnos de Gastronomía del Universitario Rumiñahui se llevó a cabo junto a los beneficiarios con capacidades especiales y cuidadores de la Zona 2 - MIES.

Esta colaboración permitió que los alumnos del instituto practicasen sus habilidades, mientras brindaban apoyo a grupos vulnerables, ofreciéndoles una oportunidad adicional de ingresos para sus familias. Los asistentes aprovecharon las destrezas y los conocimientos de nuestros expertos culinarios, en beneficio de mejorar su situación económica y una futura profesionalización. Esta colaboración entre la institución educativa y la privada refleja un compromiso tangible con la inclusión y el respaldo social mediante la enseñanza activa.

CONOCE A TU PROFE

Renato Sánchez Chef Instructor



Su trayectoria comenzó a los 17 años en la industria culinaria desempeñándose en varios restaurantes y servicios de catering.

Tras estudiar Gastronomía en la Udla se embarcó en una maestría en artes culinarias y dirección de cocina en Barcelona, España. Trabajó en diversos restaurantes, incluyendo aquellos con estrellas Michelin; así como en el prestigioso Ritz-Charlton en Sintra, Portugal. Ha viajado por Brasil, Colombia y otros países, conociendo las diversas culturas gastronómicas, además de haber estudiado en la Universidad Europea de Madrid.

La importancia de mantenerse valiente recordando que los desafíos son parte del proceso de aprendizaje en el arte culinario.

Reconoce los desafíos de la cocina, especialmente en pastelería, donde a veces prefiere trabajar con pan en lugar de postres. Destaca la importancia de la cocina de Kilómetro Cero, utilizando ingredientes locales para resaltar la herencia culinaria.

Subraya la perseverancia como clave para superar los errores y seguir innovando en la cocina; así como la importancia de mantenerse valiente recordando que los desafíos son parte del proceso de aprendizaje en el arte culinario.

Tienes una historia o noticia importante comunícale con nosotros a:
comunicacion@ister.edu.ec