

# Gastronomía de UABCS gana concurso de Sashimi 2018 de Los Cabos



FOTOS: UABCS.

**San José del Cabo, Baja California Sur (BCS).** En el marco de las **Fiestas Tradicionales San José del Cabo 2018**, este sábado 17 se efectuó el **Primer Concurso de Sashimi**, del cual resultaron ganadores estudiantes del Técnico Superior Universitario en **Gastronomía de la Universidad Autónoma de Baja California Sur, Extensión Académica Los Cabos**, en la categoría de instituciones de educación superior, informa la propia **UABCS**.

El equipo estuvo integrado por los alumnos Giancarlo Rebollar González, Néstor Barboza Pantoja, Víctor Herrera García,

Joaquín González Cota, Sergio Luna Toledo, Francisco de la Peña Toledo, Leobardo Herrera Flores, Erick Rivera Martínez, Francisco Arroyo Ramírez, Ana Abundis Corazón, Evelin Martínez Pérez y Zitlaxochitl Jiménez Pineda, quienes fueron dirigidos por el **chef Luis Alberto Vázquez**.



De acuerdo con el responsable de **UABCS Los Cabos, Juan de Jesús Pérez**, éste es un gran logro para la institución, tomando en cuenta que la primera generación del TSU en **Gastronomía** apenas inició clases el pasado mes de febrero, lo que habla de la gran preparación que están recibiendo los jóvenes.

Comentó que la nueva oferta educativa de la **UABCS**, impulsada por el **rector Gustavo Cruz Chávez**, busca atender la demanda de profesionistas que el mercado laboral está requiriendo en áreas muy específicas, de allí que programas de tipo técnico superior universitario resulten muy adecuados y pertinentes.



“El implementar un modelo educativo dual permite que nuestros estudiantes se vinculen de manera más eficiente con el sector productivo de la región y, por ende, ayuda a que los procesos de inserción laboral sean más exitosos. Estamos muy orgullosos que esta primera generación ya esté dando buenos resultados dentro de su área académica, ya que sus logros le abonan a la imagen institucional, pero más importante, a su experiencia profesional”.

En el evento participaron más de 40 concursantes dentro de diferentes categorías. Con el aval de la **Secretaría de Turismo** del Estado, se celebró con el fin de ampliar el conocimiento y la experiencia que ya se tiene sobre este platillo; el cual, sin ser sudcaliforniano, ya tiene un lugar en la cocina regional, con más de 40 años de presencia.