

## Universitarios al rescate de los chiles endémicos de Oaxaca a través de la investigación

La UTVCO prioriza los legados gastronómicos ancestrales en los procesos de enseñanza - aprendizaje de este programa de estudios.

Oaxaca de Juárez, Oax. a 15 de abril de 2018

.noti  
cias

Reunidos en la Plaza de la Danza, estudiantes de Gastronomía mostraron a la sociedad oaxaqueña – a través de conferencias, talleres, degustaciones y muestras fotográficas- los resultados de una ardua labor de investigación realizada en comunidades de las regiones de la Cañada, Sierra y Valles centrales sobre cuatro chiles endémicos de Oaxaca, el huacle, coxtle, de agua y tabiche; los estudiantes se dieron a la tarea de analizar su origen y la evolución en su incorporación a platillos representativos de nuestra entidad.

Con gran afluencia de oaxaqueños, así como turistas nacionales e internacionales, se mostró de manera creativa, la importancia del patrimonio gastronómico de nuestros pueblos y su valor dentro de los procesos actuales. Este ejercicio permitió la retroalimentación de los asistentes, quienes tuvieron la oportunidad de degustar platillos elaborados a base de los chiles y conocer acerca del trabajo de investigación realizado en campo por los estudiantes.

Las capacitaciones que fueron brindadas en este marco involucraron la inserción creativa de los chiles en productos como licores, galletas, mermeladas, macerado de frutas, algodón de azúcar y diversos platillos típicos.

