



## SECCIONES

[Gastronomía](#)
[Plan de estudios](#)
[Perfiles](#)
[Beca Excelencia Gastronomía](#)
[Prácticas](#)
[¿Por qué estudiar Gastronomía?](#)
[Boletín Escuela al día](#)
[Rutas Gastronómicas](#)
[Noticias, Eventos y Opinión](#)
[Escuela Internacional de Verano](#)
[Actualidad gastronómica y Receta de la Semana](#)
[Contáctenos](#)

## Vínculos Relacionados

[Admisiones e Inscripciones](#)
[Becas](#)
[Financiación](#)
[Investigación en La Sabana](#)
[Bienestar Universitario](#)
[Convenios Internacionales](#)

## Gastronomía

## Gastronomía japonesa por los niños de Colombia

[Inicio](#) / [Carreras](#) / [Gastronomía](#) / [Noticias, Eventos y Opinión](#) / [Noticias](#) / [Detalle Noticias](#)

[Escuela Internacional de Ciencias Económicas y Administrativas](#)
[Gastronomía](#)
[Kaiseki](#)
[Universidad de La Sabana](#)

## GASTRONOMÍA JAPONESA POR LOS NIÑOS DE COLOMBIA



El Director de Programa, Álvaro Ibáñez, la profesora de Cocina Intermedia, Catalina Echavarría, y la chef japonesa.

jun 04. de 2012.

El director del programa de Gastronomía, Álvaro Ibáñez, y al profesora de Cocina Intermedia, Catalina Echavarría, fueron invitados al evento “Gastronomía japonesa por los niños de Colombia” en el hotel JW Marriot.

La cena, organizada por Gaeleen y Iris Quinn del Bogotá Wine and Food Festival, tenía como objetivo recaudar fondos para la Fundación Prema. Los aportes hechos por los participantes beneficiarán a más de 1700 niños con la creación de un centro lúdico en el Hospital infantil Los Ángeles de Pasto.

Los invitados a la cena participaban con una donación de \$1.000.000 por persona para degustar un menú kaiseki preparado por cinco chefs japoneses y un sommelier de sake. Los chefs Hiroko Shimbo, investigadora y autora, Masato Shimizu del restaurante 15 East de New York, Suichi Kotani del restaurante Soba Totto en New York, Daisuke Hayashi del restaurante Sake No Hana en Londres, Tsuyoshi Murakami del restaurante Kinoshita en Sao Paulo, y el sommelier Yasukuni Susuki, deleitaron a los comensales con unos platos tradicionales.

« JUNIO - 2012 »»

| DOM | LUN | MAR | MIÉ | JUE | VIE | SÁB |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
|     |     |     |     |     | 01  | 02  |
| 03  | 04  | 05  | 06  | 07  | 08  | 09  |
| 10  | 11  | 12  | 13  | 14  | 15  | 16  |
| 17  | 18  | 19  | 20  | 21  | 22  | 23  |
| 24  | 25  | 26  | 27  | 28  | 29  | 30  |

## PRÓXIMOS EVENTOS

No hay nada para mostrar

[Ver todos los eventos](#)

## RECURSOS RELACIONADOS

## NOTICIAS

[Profesora de Gastronomía gana beca otorgada por al Fundación Carolina](#)

[Premiación de Alumnos Distinguidos y Alumno Meritorio](#)

[Una experiencia enriquecedora](#)

[Recuperación del Patrimonio Cultural Gastronómico, un compromiso desde la Academia](#)

[Ex gobernador del Departamento del Cauca visitará La Sabana](#)

[Estudiantes de la Escuela visitarán universidades de Alemania](#)

[Tamalito de pescado](#)

[CEVICHE DE CAMARONES, MANGO Y PAPAYA VERDE](#)

[Suprema de pollo y puré de ajíaco](#)

[Causa de boronia y langostinos](#)

[Martini de Salmón con sabores de Colombia](#)

## PÁGINAS

[¿Por qué estudiar Administración de Empresas?](#)

[Especialización en Psicología Clínica de la Niñez y de la Adolescencia](#)

Comunidad Graduados  
Alumni Sabana

El menú kaiseki es una cena formal japonesa con más de 500 años de tradición y tiene reglas establecidas de acuerdo al chanoyu o ceremonia del té. Los ingredientes de estación son fundamentales en la elaboración de dicho menú, pues en él se incorporan principios de balance y una filosofía denominada “la regla de los 5”.

Este menú está compuesto por cinco elementos (árbol, fuego, tierra, metal, agua); cinco colores (verde, rojo, naranja, blanco, negro); cinco sabores (ácido, amargo, dulce, picante, salado); y cinco técnicas de cocción (cocción lenta, parrillado, crudo, fritura, vapor).

En el evento hubo siete momentos de degustación:

El primero, fue Sushi de salmón, hamachi y toro (atún de aleta azul), acompañado de vino espumoso Chandón Brut.

El segundo, fue un Hassun que incluyó Kuku.tofu de habas y feijoa con salsa de ciruelas, pulpo cocinado lentamente, langostinos marinados con dashi, temari-zushi de pargo, y uchuva con wasabi y bonito en salsa de soya. Estuvo acompañado con un vino albariño Santiago Ruiz 2010.

El tercer plato, fue un Mokozuke que incluía hamachi con caviar de esturión, róbalo con huevos de salmón, y vieiras selladas con un maridaje de sake Momokawa Ruby.



El cuarto, fue un Mushimono con manju de zapayo y arracacha relleno con fois gras y pechuga de pato, glaseado con trufas negras y trufas frescas de verano acompañado con una combinación de sakes: Haiku y Hanahato de 8 años.



En el quinto plato estuvo el Yakimono de miso-yaki Steak de wagyu, una raza bovina originaria de Japón de suave textura, marmoleada y de exquisito sabor con berenjenas

Especialización en Psicología Educativa

Especialización en Gerencia Logística

Especialización en Gestión para el Desarrollo Humano en la Organización

Especialización en Contratación Estatal

Especialización en Derecho Empresarial y de los Negocios

Especialización en Derecho de la Responsabilidad

Especialización en Derecho Tributario

Especialización en Derecho Comercial

Especialización en Seguros y Seguridad Social

Repositorio Maestría Gerencia de Operaciones

Especialización en Gerencia de Producción y Operaciones

Especialización en Finanzas y Mercado de Capitales

Especialización en Finanzas y Negocios Internacionales

Especialización en Gerencia Estratégica

Especialización en Gerencia del Servicio

Especialización en Gerencia de la Comunicación Organizacional

Especialización en Gerencia Comercial

Maestría en Gerencia de Operaciones

Gastronomía

Economía y Finanzas Internacionales

Administración de Negocios Internacionales

Administración de Mercadeo y Logística Internacionales

Administración de Empresas

Administración de Instituciones de Servicio

CONTENIDOS

Administración de empresas

¿Por qué estudiar Administración de Negocios Internacionales?

DANIELA IANNINI Y NICOLAS HERRERA LIDERAN EL GRUPO DE ATLETISMO DE LA UNIVERSIDAD DE LA SABANA

INDUCCION CON LOS ESTUDIANTES DE PRIMER SEMESTRE 2011-2

INDUCCIÓN CON LOS ESTUDIANTES DE PRIMER SEMESTRE 2011-2

ALUMNOS DISTINGUIDOS DE LA FCULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABIITACIÓN 2011-1

ALUMNOS DISTINGUIDOS DE LA FCULTAD DE

verdes, quimbombo, nigos de la tierra, y nongos enoki. Todo acompañado con jerez tino.



El Soba fue el protagonista del sexto momento. Esta delicada pasta de trigo sarraceno, elaborada a mano desde hace miles de años, estuvo acompañada con témpura de hortalizas colombianas y shochu de arroz Torikai.



En último puesto estuvo el Mizumono que comprendía un tofu de feijoa y jengibre, con sorbete de arazá y crocante de ajonjolí. Acompañado con un té de flor de cerezo.

## COMENTARIOS

NO HAY COMENTARIOS



**Para comentar una noticia debes estar autenticado.**

Introduce tu nombre de usuario y contraseña para iniciar tu sesión en el sitio web:

DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACIÓN 2011-1

ALUMNOS DISTINGUIDOS DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACIÓN 2011-2

ALUMNOS DISTINGUIDOS DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACIÓN 2011-2

Imágenes de la versión número 36 de la feria empresarial

Muestra de instituciones para la realización de práctica social

DESAYUNO DE DESPEDIDA CON LOS ESTUDIANTES DE DÉCIMO SEMESTRE DE ENFERMERÍA Y FISIOTERAPIA 2012-1

DESAYUNO DE DESPEDIDA CON LOS ESTUDIANTES DE DÉCIMO SEMESTRE DE ENFERMERÍA Y FISIOTERAPIA 2012-1

INDUCCIÓN CON LOS ESTUDIANTES DE ENFERMERÍA Y FISIOTERAPIA 2012-1

INDUCCIÓN CON LOS ESTUDIANTES DE ENFERMERÍA Y FISIOTERAPIA 2012-1

CONVIVENCIA EN GUATAVITA CON ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACION

CONVIVENCIA EN GUATAVITA CON ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACION

CINE-FORO CON ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACIÓN

CINE-FORO CON ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACIÓN

CONVIVENCIA CON ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACION 2011-2

CONVIVENCIA CON ESTUDIANTES DE LA FACULTAD DE ENFERMERÍA Y REHABILITACION 2011-2

¿Por qué estudiar Economía y Finanzas Internacionales?

¿Por qué estudiar Gastronomía?

Un líder de opinión

Pasión en las venas

Ciencias Sociales y Humanas

Recursos Físicos

Una meta lograda

Creadora de conciencia

Una meta clara hacia el futuro

Brindar una esperanza  
Rutas Gastronómicas  
Continuemos Alimentando Sueños  
Una lección aprendida  
Ser vocera de Dios en el mundo  
Mochiliar por el mundo  
Sin importar la distancia  
Gestión de Calidad  
Gestión de Mercadeo  
Gestión Tecnológica  
Unidad de Servicios Ambientales  
Proyectos Especiales  
Un diamante en bruto  
Un líder con vocación social  
La felicidad de estudiar  
Honestidad como principio  
Un estudio integral  
Cambio de rumbo  
Premio de Reconocimiento  
Director de la DIAN visita UniSabana  
Todo el mundo es Popayán  
La llamada al futuro  
1. DESARROLLO DE NUEVOS NEGOCIOS:  
El orgullo de terminar  
Un viaje al futuro  
La Sabana nunca dice NO  
MISIÓN  
PROYECTO COLCIENCIAS  
Un duro esfuerzo  
Una causa noble  
Un gol al estudio  
Volviendo a estudiar  
Una real motivación  
El sueño de estudiar  
Asociación de Egresados  
DIPLOMADO  
1. PROGRAMAS IN COMPANYY:  
CURSOS CORPORATIVOS DE INGLÉS Y FRANCÉS  
1. Asesorías y Consultorías para la enseñanza de inglés y de asignaturas impartidas en inglés  
Dirección Comercial  
TEMATICA DEL PROYECTO  
4. INVESTIGACIÓN:  
2. SERVICIOS DE PRODUCCIÓN:  
FACULTAD DE INGENIERÍA  
consultorias y asesorias en:  
Dotación a Bibliotecas

---

UNIVERSIDAD DE LA SABANA · CONTACTO · MAPA DEL SITIO

Copyright 2011 Universidad de La Sabana. Todos los derechos reservados.  
Campus del Puente del Común, Km. 7, Autopista Norte de Bogotá. Chía, Cundinamarca, Colombia.

**Call Center:** 861 5555 / 861 6666. **Apartado:** 53753, Bogotá.

