

Sabor a saber

Noticias y eventos del
mundo gastronómico 2022

Para estar en sintonía con las colaboraciones recibidas en este periodo en la revista *Culinaria*, te presentamos a continuación, lector, información relacionada con la Academia, y en específico, con el estudio de la Gastronomía. La primera parte hace referencia a qué estudia o debe estudiar esta disciplina, y la segunda, dónde se puede estudiar, tanto a nivel nacional como internacional, esta carrera profesional.



Fuente: Corbusé, 2022

¿Por qué estudiar gastronomía?

Algunas de las razones que proporcionan las diferentes instituciones educativas y los expertos en el área, son:

1. Porque es una carrera creativa que permite la experimentación

Al tratarse de una profesión que involucra la elaboración y presentación de platillos, y la aplicación de técnicas diversas para ello, se requiere el aprendizaje especializado de sabores, olores, texturas, colores e incluso sonidos, para lograr una creación alimenticia que se quiera degustar (UNEA, 2022). Por ende, los alumnos deben experimentar y combinar ingredientes que se traduzcan en producciones no sólo apetitosas, sino también, originales.

2. Porque favorece la interdisciplinariedad

El campo gastronómico, sin duda, exige el contacto, colaboración e interconexión de múltiples profesionales y, en consecuencia, de diversas disciplinas tales como (UNAM, 2021; UNILA, 2021; UAEMéx, 2016):

- Nutrición: estudio de las sustancias o nutrientes necesarios presentes en los alimentos, que garantizan el funcionamiento del organismo.
- Química en alimentos: aplicación de conocimientos químicos y biológicos para el desarrollo, optimización y control de productos alimenticios.
- Agronomía: relativa a conocimientos del cultivo de la tierra, adquisición y distribución de la materia prima, así como de la tecnología requerida para la producción de alimentos básicos.
- Administración de empresas: para la gestión eficiente de los recursos humanos, financieros y materiales que requiere un establecimiento de alimentos y bebidas, y/o un negocio propio relacionado con algún producto gastronómico.
- Turismo: para el conocimiento de los elementos involucrados en las motivaciones que intervienen en el desplazamiento de las personas a destinos con recursos y atractivos naturales y culturales, siendo uno de sus servicios básicos la alimentación.
- Mercadotecnia: para reconocer las necesidades y deseos de los consumidores, o de los clientes de alguna empresa, negocio o producto en particular.

3. Porque involucra múltiples opciones de especialización

Al abarcar la gastronomía un amplio campo de conocimientos se puede continuar con el estudio de un área concreta para llegar a su cultivo específico; tales áreas pueden ser (Corbusé, 2021; Scoolinary, 2020; Directo al paladar, 2017; Universidad ETAC, 2019):

- Cocina local, en el entendido que cada pueblo indígena, comunidad, incluso ciudad, zona o región, puede tener su propia gastronomía.
- Cocina internacional, considerando la oferta gastronómica de cualquier país del mundo.

- Panadería y pastelería, pensando en la elaboración de pan, y en la confección de otros productos dulces propios de la repostería y confitería.
- Decoración y presentación de platillos, tomando en cuenta elementos relacionados con el color y las formas, ya que esto influye en la estética y armonía del emplatado.
- Esculturas en gastronomía, abarcando la expresión artística culinaria que puede ir desde el tallado de frutas y verduras, hasta el esculpido de bloques de hielo, figuras de chocolate, mantequilla y otros ingredientes maleables y comestibles.
- Enología, para la adquisición de todos aquellos saberes relacionados con el vino, desde el proceso de maduración de la uva, hasta su embotellado, pasando por el maridaje con diversos platillos.
- Servicio de *catering* (banquetes), considerando la prestación de servicios de alimentación para eventos diversos como bodas, bautizos, cumpleaños y otras celebraciones, para los que se debe tener en cuenta una amplia gama de alimentos y diversidad de clientes.
- Crítica gastronómica, alcanzando un sinfín de posibilidades que van desde el periodismo (columnista, escritor de reseñas de establecimientos de alimentos y bebidas, redactores de páginas y *blogs*), hasta la figura de jurado en concursos, pasando por la conducción de programas de televisión relacionados con alimentación, y llegando hasta la función de inspección de sanidad de restaurantes, entre otros puestos relacionados.
- Fotografía de alimentos, produciendo imágenes atractivas para la atracción de clientes, y/o para la publicidad de establecimientos, productos y servicios gastronómicos.
- Administración de establecimientos de alimentos y bebidas, desarrollando conocimientos operativos, de gestión y dirección, ya sea para emprender un negocio en el ámbito, o bien, para ocupar puestos de liderazgo en cualquier proyecto gastronómico.

4. Porque ofrece un amplio mercado laboral

En el ámbito gastronómico, las oportunidades de empleo y autoempleo sobran. De acuerdo con el Plan de Estudios de la Licenciatura en Gastronomía de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMéx, 2016), un profesional de la gastronomía puede laborar en:

- **Sector público:**

- Organismos públicos de nivel federal, estatal y municipal: como encargado de comedores, restaurantes y cafeterías de cualquier dependencia gubernamental; como funcionario público en secretarías y departamentos relacionados con la alimentación (Secretaría de Turismo, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad, etc.); como investigador que intervenga en el diseño y ejecución de políticas públicas, planes y programas de las dependencias gubernamentales.
- Universidades e Instituciones de Educación Superior: como responsable del funcionamiento de comedores y cafeterías ubicados en instituciones educativas; como supervisor del servicio de banquetes y/o eventos especiales en dichas escuelas.

- **Sector Privado:**

- Industria de la restauración: ya sea como dueño o empleado en mandos altos y medios, en restaurantes, bares, servicio de banquetes, cafeterías, comedores *industriales, etc.*
- Industria de transporte: diseñando y/o elaborando menús del campo de la aviación y del sector marítimo (cruceros).
- Industria alimentaria: elaborando alimentos para consumo humano y animal, o bien, interviniendo en los procesos de fabricación de productos alimenticios.
- Industria de la hospitalidad: considerando laborar en restaurantes asociados a hoteles y otros establecimientos de hospedaje, y/o trabajando en el área de servicio a cuartos (*room service*), y *servibar*.

- Centros recreativos y culturales: como cines, teatros, recintos feriales, etc., que ofrezcan servicio de alimentos y bebidas en su interior, o asociado a eventos especiales (galas, cocteles, *premieres*, exposiciones, etc.).
 - Empresas organizadoras de eventos profesionales: considerando la planificación, organización y ejecución de cualquier tipo de evento, ya sean deportivos, culturales, sociales donde se ofrezca el servicio de alimentos.
 - Instituciones educativas privadas: en el ámbito de comedores, cafeterías, tiendas escolares, desayunos (infantiles), etc., de cualquier nivel educativo.
 - Ejercicio independiente y servicio de consultoría: como chef particular, o bien, para investigación, asesoría y dirección de proyectos relacionados con la mercadotecnia de alimentos y bebidas.
- **Social:**
 - Sindicatos, asociaciones, fundaciones, organizaciones no gubernamentales y comunitarias: considerando trabajar en la ejecución de proyectos como banco de alimentos, comedores comunitarios, distribución de paquetes alimenticios y canastas básicas, etc.



Fuente: *The Gourmet Journal*, 2021

¿Dónde estudiar gastronomía?

Al ser una carrera de gran demanda, existe una variada y extensa oferta de instituciones educativas y universidades tanto públicas como privadas en las cuales se puede adquirir una formación profesional de calidad, a diferentes costos, de duración diversa y distintos perfiles relacionados. De acuerdo con *The Gourmet Journal* (2021), las mejores escuelas de gastronomía en México son:

- A) *Centro Culinario Ambrosía*. Escuela privada situada en Ciudad de México (CDMX), que ofrece la carrera en Artes Culinarias, así como diversos cursos, talleres y diplomados tanto presenciales como online.
- B) *Universidad Autónoma del Estado de México*. Institución pública que oferta la Licenciatura en Gastronomía con una duración de 5 años, y que puede estudiarse tanto en la ciudad de Toluca, capital del Estado de México, como en Tenancingo, municipio ubicado en las cercanías. Esta institución, cuenta con 3 programas de Posgrado relacionados, a través de los cuales se puede continuar con la especialización: Maestría en Estudios Turísticos, Especialidad en Administración de Empresas Turísticas y Maestría en Gestión de la Gastronomía Tradicional Mexicana (de reciente creación, 2020).
- C) *Universidad El Claustro de Sor Juana*. Escuela privada, con mayor tradición en CDMX. La Licenciatura en Gastronomía tiene una duración de cuatro años y, "... a partir del quinto semestre, el alumno puede escoger una de las cuatro áreas (Ciencias de los alimentos, Administración, Humanidades o Técnica) para delinear el perfil profesional" (*The Gourmet Journal*, 2021, párr. 8). Esta institución cuenta con 2 posgrados relacionados: Maestría en Planificación, y Maestría en Gestión de Negocios de Alimentos y Bebidas.

A nivel internacional, y de acuerdo con la *Facefoodmag Magazine* (2022), las mejores escuelas de gastronomía del mundo son:

- a) *Academia Barilla*, Italia (fundada en 2004).
- b) *Basque Culinary Center*, España (2011).
- c) *Boston University (Metropolitan College Programs in Food & Wine)*, Estados Unidos (s/f).
- d) *École Hôtelière de Lausanne*, Suiza (1893).
- e) *ESHOB, Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona*, España (s/f).
- f) *International Culinary Institute*, Estados Unidos (1984).
- g) *International Culinary Institute (Hattori Nutrition College)* Japón (2015).
- h) *Le Cordon Bleu*, Francia (1895).
- i) *Tante Marie Culinary Academy*, Reino Unido (1954).
- j) *The Culinary Institute of America*, Estados Unidos y Singapur (1946).

Con base en esta información, creemos que ya tienes algunos elementos que te pueden apoyar en la toma de decisiones en torno a estudiar gastronomía, y dónde podrías cursar dicha carrera, para así contribuir con tus conocimientos y habilidades, a mejorar el campo del diseño, elaboración, preparación, administración, comercialización e incluso, innovación de alimentos, que son sólo algunos de los saberes involucrados en esta vasta, y relevante opción de formación profesional.

Fuentes consultadas

1. Corbusé (2022). ¿Qué tipos de gastronomía existen en la actualidad? Imagen *Tendencias*, 10 de marzo de 2022. <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/que-tipos-de-gastronomia-existen/>
1. Corbusé (2021). Estudiar gastronomía: 11 razones por las que deberías hacerlo. *Blog*, 11 de marzo de 2021. <https://corbuse.edu.mx/blog/index.php/estudiar-gastronomia-8-razones-por-las-que-deberias-hacerlo/>
2. Directo al paladar (2017). Comida de escultura: Daniel Barresi, y sus impresionantes tallados en frutas y verduras. Mary Soco, 16 de junio de 2017. <https://www.directoalpaladar.com.mx/publicidad-y-diseno/comida-de-escultura-daniel-barresi-y-sus-impresionantes-tallados-en-frutas-y-verduras>
3. *Facefoodmag* (2022). Las mejores escuelas de gastronomía del mundo. *Magazine*, 02/18/2022. <https://facefoodmag.com/magazine/d/mejores-escuelas-gastronomia-mundo>
4. *Scoolinary* (2020). Formas y colores en la decoración y presentación de elaboraciones culinarias. *Blog*, 29/12/2020. <https://blog.scoolinary.com/formas-y-colores-en-la-decoracion-y-presentacion-de-elaboraciones-culinarias/>
5. *The Gourmet Journal* (2021). Las mejores escuelas de gastronomía en México. Ana Guadarrama, sección Noticias. <https://www.thegourmetjournal.com/noticias/las-mejores-escuelas-de-gastronomia-en-mexico/>
6. UAEMéx (2016). Proyecto curricular 2016, Licenciatura en Gastronomía. Reestructuración, Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México.
7. UNAM (2021). Química en Alimentos. Oferta Educativa, Área 2: Ciencias Biológicas, Químicas y de la Salud. <http://oferta.unam.mx/quimica-alimentos.html#:~:text=Descripci%C3%B3n%3A,producto%20almacenado%2C%20incluyendo%20su%20comercializaci%C3%B3n.>
8. UNEA (2022). 7 razones por las que te conviene estudiar gastronomía. Universidad de Estudios Avanzados. <https://unea.edu.mx/blog/index.php/7-razones-por-las-que-te-conviene-estudiar-gastronomia/>

9. UNILA (2021). ¿Qué es lo que hace un Licenciado en Mercadotecnia? Blog, 06 de julio de 2021. Universidad Latina. <https://www.unila.edu.mx/que-es-lo-que-hace-un-licenciado-en-mercadotecnia/#:~:text=%C2%BFDe%20qu%C3%A9%20trata%20la%20Licenciatura,ideal%20de%20cada%20empresa%20particular>.
10. Universidad ETAC (2019). Licenciatura en Gastronomía. 5 especialidades que puedes elegir. 20 de diciembre de 2019. Aliat Universidades. <https://etac.edu.mx/blog-etac/index.php/licenciatura-en-gastronomia-especialidades/>