

# 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/>