



**GASTRONOMÍA:** ¿POR QUÉ TANTAS PERSONAS ELIGEN ESTA CARRERA?



3

Gastronomía: ¿por qué tantas personas eligen esta carrera?

6

5 razones para estudiar Gastronomía

18

¡Estudia Gastronomía!



**GASTRONOMÍA:  
¿POR QUÉ  
TANTAS  
PERSONAS  
ELIGEN ESTA  
CARRERA?**



Definir qué carrera universitaria quieres estudiar y en qué universidad la vas a cursar, toma tiempo. Debes saber que estas decisiones son parte de un **proceso que tienes que vivir con calma para asegurarte de que elijas las opciones que te den más confianza** y te empujen de mejor manera a alcanzar tus metas.

Ten en mente que al momento de inscribirte en una licenciatura, estarás haciendo una de las elecciones más importantes de tu vida, pues definirás, en gran medida, a qué te dedicarás en el futuro y en qué industria te desempeñarás profesionalmente.

Entre los títulos universitarios que puedes elegir, hay algunos que en la actualidad destacan por el número de estudiantes que los eligen, por ejemplo el de Gastronomía, **una carrera que goza de gran demanda**, que exige mucha disciplina, concentración y creatividad, y en la que se estudian diversas áreas de conocimiento. Algunas de estas son:

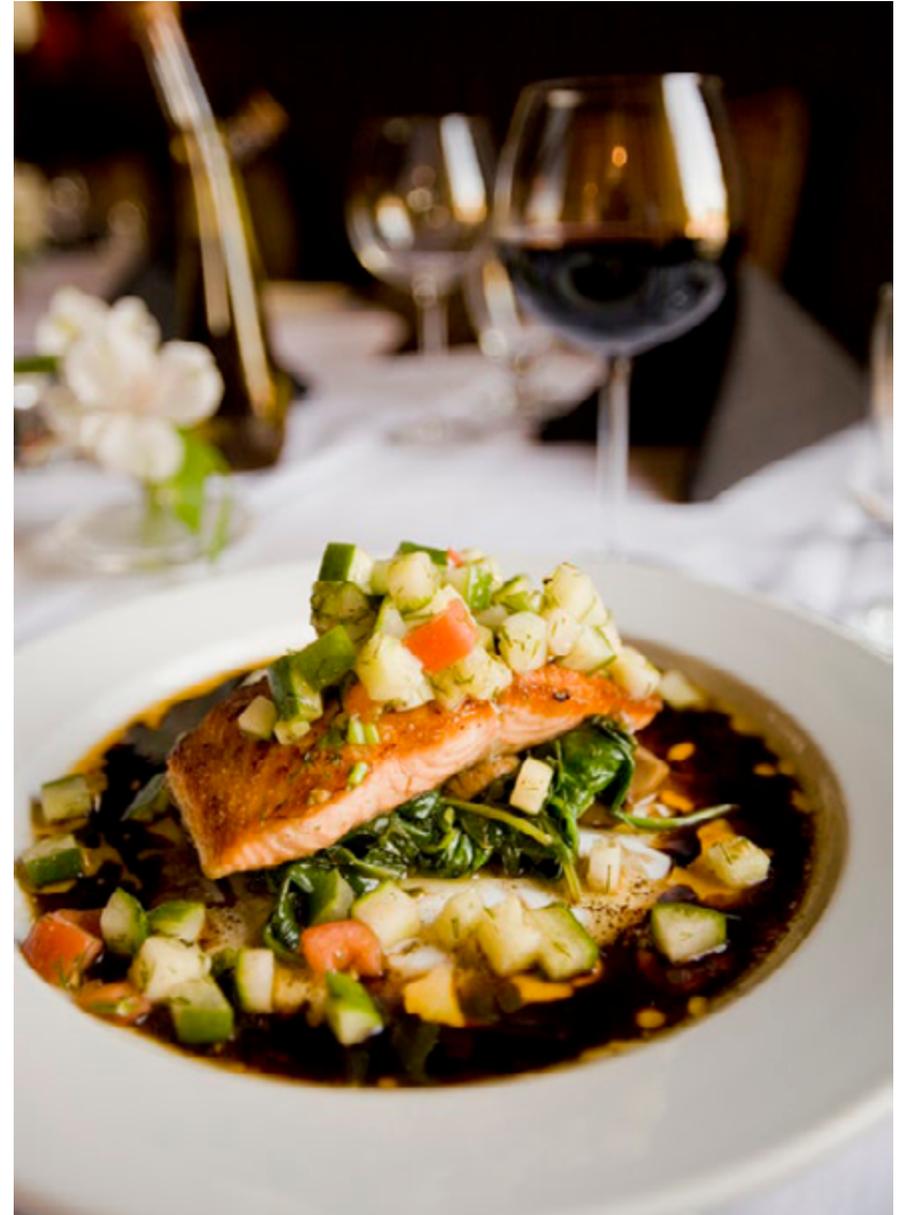
- » *Hospitalidad;*
- » *Costos de alimentos y bebidas;*
- » *Nutrición;*
- » *Planeación y diseño de menús;*
- » *Banquetes;*
- » *Fotografía Gastronómica;*
- » *Química de los alimentos;*
- » *Modelos de negocio y habilidades directivas.*



Además, claro, de todas las asignaturas en las que aprenderás las diferentes técnicas de preparación de alimentos como la Repostería, Panadería, Coctelería, Chocolatería, Cocina Prehispánica, Cocina Mexicana, Cocina Internacional, entre otras.

Si te apasiona **la comida, con sus diferentes texturas y aromas, las diversas culturas del mundo y la historia**, es posible que esta carrera sea para ti. Por suerte, es una licenciatura muy integral que ha experimentado un gran auge recientemente y tiene un amplio campo laboral, nacional e internacionalmente.

Existen muchas razones que motivan a que tantas personas se decidan cada vez más a estudiar Gastronomía, ¿quieres saber cuáles? ¡sigue leyendo!





# 5 RAZONES PARA ESTUDIAR GASTRONOMÍA



## TIENE UN CAMPO DE ACCIÓN MUY AMPLIO

Como vimos al inicio de este texto, la licenciatura en Gastronomía engloba materias de diversos sectores, unas son más prácticas y otras son más teóricas. Esto te abre **una infinidad de oportunidades** en el mundo laboral y te permite desempeñarte en muchas industrias.

Algunas de las actividades en las que podrás participar como egresado de esta carrera son:

- » *Preparación de alimentos en empresas públicas y privadas, entre las que se incluyen hospitales, hoteles, cruceros, cafeterías y restaurantes;*
- » *Administración de restaurantes y comedores;*
- » *Desarrollo de productos para la industria alimenticia;*
- » *Organización de banquetes;*
- » *Análisis de calidad de los alimentos;*
- » *Revisión técnica de recetas para editoriales de revistas y periódicos.*



No olvides que también **podrás colaborar en alguna de las 18 rutas gastronómicas que se han construido en México.** Estas tienen como objetivo darle a conocer a lugareños y turistas, platillos y bebidas tradicionales de nuestro país y, abarcan 155 destinos, más de 1,500 platillos e infinidad de bebidas típicas creadas por más de 500 chefs de todo el país.

Además, podrás emprender tu propio negocio, ya que esta licenciatura no solo te prepara para ser un experto en la cocina, sino que te brinda todas las herramientas necesarias para aprender a dirigir y operar tu propia empresa.

Por otro lado, recuerda que como licenciado en Gastronomía podrás **elegir un área de especialización**, como la cocina internacional o la oriental, la cual te ayudará a perfilar mejor tus objetivos profesionales y tu proyección internacional.

Para esto, debes identificar qué tipo de comida es la que más te apasiona cocinar y en la que tienes mejores habilidades que te permitan destacar.





## PERTENECE A UNA DE LAS INDUSTRIAS MÁS RECONOCIDAS DEL PAÍS

México destaca a nivel mundial por múltiples razones, como lo son sus playas, su historia y su ambiente cálido, **pero sobre todo por su comida**, la cual, si bien en ocasiones resulta muy picante para muchos paladares extranjeros, también es altamente reconocida en el mundo por su mezcla de sabores, sus llamativos colores y sobre todo por la tradición histórica que representa.

De hecho, según el Subsecretario de Calidad y Regulación de la Secretaría de Turismo (Sectur), la derrama económica que produce la gastronomía mexicana es de alrededor de [183 mil millones de pesos al año](#), lo que representa el [2% del Producto Interno Bruto \(PIB\)](#) del país, ¿increíble, no?





Esto, a su vez, se ve reflejado en la generación de [1.7 millones de empleos de forma directa y 3.8 millones indirectos](#), que se desarrollan en miles de establecimientos comerciales en todo el país, según la misma secretaria. Cabe mencionar que dentro de estos, se encuentran 3 restaurantes, todos ubicados en la capital del país, que en la actualidad forman parte de la lista de los 50 mejores del mundo.

Asimismo, debes saber que la gastronomía mexicana es considerada desde el año 2010, **Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la UNESCO**, un importante título en que se reconoce el protagonismo de esta carrera en la historia de nuestro país y la gran labor de esta profesión, que comprende actividades agrarias, métodos de cultivo de diversos ingredientes, técnicas culinarias, investigación y mucha pasión de un gran número de personas desde hace cientos de años.





Cabe mencionar que este logro solo lo compartimos con la dieta mediterránea, uno de **los estilos de alimentación más saludables** que existen y que se consume principalmente en algunos países de europa como España, Portugal, Italia y Grecia, y en las cocinas tradicionales de Francia y Japón.



Por último, debes saber que hace 3 años el gobierno federal lanzó la **Política de Fomento a la Gastronomía Nacional**, que tiene como objetivos: fomentar el turismo gastronómico y así impulsar el desarrollo productivo de la cocina mexicana y potenciar a esta industria prestando ayuda a los productores, distribuidores y comerciantes, generar mayor desarrollo económico para la sociedad y promover nuestra comida no sólo como un atractivo cultural, sino fomentar su consumo de forma saludable y nutritiva .

En resumen, **podemos decir que la Gastronomía es altamente valorada** tanto por los mexicanos como por los turistas y gracias a esto es una industria que atrae mucha inversión y que cada vez gana más prestigio.





## TE PERMITE INDEPENDIZARTE

La posibilidad de trabajar de manera independiente es también uno de los elementos más valorados en los últimos años por los universitarios. Por suerte, para quienes deciden estudiar Gastronomía, esta licenciatura te da todas las herramientas para que puedas lograrlo con éxito.

Esto significa que **tendrás los conocimientos necesarios para abrir tu negocio**, convertirte en tu propio jefe y ser tú quien tome todas las decisiones sobre la cocina que quieres dirigir. Eso sí, debes saber que aunque es un tema muy apasionante, que muchas veces algunos subestiman, en realidad es uno de los más grandes retos del campo profesional.

Para llevar a cabo un proyecto personal con miras al éxito, deberás **tener mucha disciplina**, aprender a desarrollar las mejores propuestas, ser creativo e innovar, ya que la competencia en este rubro es muy alta.

**También tendrás que asegurarte de que tu empresa ofrezca un valor agregado a tus comensales y será fundamental que busques a grandes talentos para que se unan a tu idea y aporten lo mejor de sí.**

Asimismo, tendrás que mantenerte actualizado y deberás aprender a tomar riesgos y gestionar posibles crisis, ¡no te preocupes! primero, porque si sucede, es normal que ocurra, porque no hay recompensa buena sin un sacrificio.



Además la licenciatura te ayudará a prepararte para enfrentar todos estos escenarios y esta es una de las principales razones por las que tantas personas eligen estudiarla.



Ten en mente que emprender en el ámbito de la Gastronomía no siempre significa que abrirás un restaurante, sino que **hay muchas opciones que puedes elegir para desarrollar tus conocimientos**, por ejemplo, podrás inaugurar una banquetería o una institución que asesore a otras empresas sobre el manejo adecuado de los alimentos.



## RETA TODOS LOS DÍAS A LA MONOTONÍA

En el mundo de la cocina no hay espacio para la monotonía, en realidad, encontrarás todo lo contrario. De hecho, si algo convierte a la carrera de Gastronomía en una de las licenciaturas más demandadas de la actualidad, son los retos que constantemente impone a quienes la ejercen.

Imagina que todos los días atiendes a, por lo menos, cien personas y que cada una de ellas tiene gustos, **necesidades alimenticias y preferencias diferentes**. Debes lograr que cada una de ellas se vaya satisfecha con tus servicios y que se quede con la idea de volver en nueva oportunidad, ¿te suena sencillo?, créeme que no siempre lo será, pero ese es el tipo de retos que te mantendrán siempre en la búsqueda de mejorar.

Además, siempre habrá nuevas recetas, combinaciones de sabores y platillos con los que deberás experimentar. A esto se suma que muy frecuentemente los menús que tendrás que preparar no serán exclusivos de comida mexicana, sino que deberás aprender a probar y trabajar con ingredientes de todas partes del mundo.

De la misma manera, muchos otros factores harán que la cocina siempre sea un reto. Otro ejemplo importante la rentabilidad del tiempo.

Nunca sabes cuando un grupo de 30 personas o más puede llegar a tu restaurante y **deberás estar preparado para atender a la demanda**, tener todos los platillos a tiempo y con la mejor calidad.



Por otro lado, el interior de la cocina suele ser muy diverso y por lo tanto, **siempre es un universo muy dinámico**. Seguramente tu equipo de trabajo lo conformarán personas de todas las edades y de diferentes partes del país y del mundo. Esta característica te dará la oportunidad de **intercambiar y perfeccionar nuevas técnicas culinarias**, conocer sobre muchos países y su cultura e incluso, aprender nuevos idiomas.



## TIENE PROYECCIÓN INTERNACIONAL

La Gastronomía no solo te conecta con otros países a través de tus compañeros de trabajo como lo mencionaba el punto anterior, sino que **es una carrera que puedes ejercer en todo el mundo**. Esto te permitirá llevar tus conocimientos y tus proyectos a donde sea que las oportunidades te llamen.

Además, dado que la industria gastronómica está en constante evolución, es muy importante que quien se dedique a esta carrera, busque la mayor cantidad de experiencias internacionales posibles. Con esto, **conocerás las cocinas de diferentes regiones**, aprenderás nuevas técnicas culinarias y sobre todo, lograrás identificar qué sabores y qué ingredientes satisfacen a los diferentes paladares del mundo.

Eso sí, deberás tener paciencia y una mente muy abierta, pues cada cultura tiene formas diferentes de manejar y preparar sus alimentos, así como diversas creencias y recursos que influirán el resultado final de cada menú. Recuerda que **ninguna cocina es mejor que otra, simplemente son diferentes y especiales**, cada una con sus particularidades.

Otra de las ventajas de estudiar esta carrera, sobre todo para quienes les gustan los idiomas, es que tendrás que aprender, por lo menos, dos de ellos. Si bien no siempre es fácil dominar un nuevo idioma, es una herramienta que te abre muchas puertas tanto en el mundo profesional como en el personal. Además, en común que en esta licenciatura te familiarices con **términos de cocina**, como tipos de cortes o técnicas de cocinado, que se pronuncian en un idioma particular, la mayoría de las veces en francés.



¡ESTUDIA  
GASTRONOMÍA!



Estas fueron 5 razones por las que una gran cantidad de personas eligen en la actualidad estudiar esta carrera.

Si tú te sientes identificado con ellas y te gustaría ser parte de esta industria, entonces, **¡estudia Gastronomía!**

**La Universidad Valle del Grijalva (UVG) tiene más de 25 años de trayectoria educativa en México y ofrece uno de los mejores programas educativos para impulsar tus metas profesionales en el sector alimenticio.**

En esta institución **recibirás una formación integral** que te ayudará a entender los procesos administrativos involucrados en el sector de alimentos y bebidas, además de darte las herramientas para volverte un experto en las técnicas culinarias, manejo de alimentos, maridaje, confección de banquetes, diseño de menús y hospitalidad.

Con UVG gozarás de un **acompañamiento personalizado** durante todo tu proceso de formación académica y tendrás a tu disposición todas las herramientas necesarias para que alcances el éxito.

¿Tienes alguna duda o comentario? ¡Contáctanos! Puedes escribirnos por WhatsApp al +55 6989 6557 o llamarnos al 01800 112 8884. Nos encanta escuchar de ti.

Este ebook fue realizado por la Facultad de Hospitalidad  
de la Universidad Valle del Grijalva (UVG).

