



¿QUÉ SE APRENDE EN LA
CARRERA DE GASTRONOMÍA?

INTRODUCCIÓN	3
ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS	6
TÉCNICAS CULINARIAS	8
COCINAS DEL MUNDO	10
DISEÑO DE MENÚS	14
ANÁLISIS SENSORIAL	16
FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS	18
¿QUÉ ESPERAS? ¡ESTUDIA GASTRONOMÍA!	21



INTRODUCCIÓN

Ser el primero en tu familia en obtener un título universitario y mejorar tu calidad de vida y la de tus seres queridos son metas alcanzables si eres disciplinado, te comprometes con tus objetivos y das lo mejor de ti cada día.

Dicho esto, debes aprovechar los últimos meses de la preparatoria para prepararte para tu ingreso a la universidad, empezando por elegir una carrera universitaria que empate lo más posible con lo que esperas de tu futuro, tus talentos y habilidades, y tus áreas de oportunidad.

Para ayudarte, en este material te hablaremos de una de las opciones académicas más atractivas para los jóvenes, sobre todo, por la **formación tan amplia y especializada** que puede brindarle a sus estudiantes y la gran proyección que le da a sus profesiones para el futuro; se trata de la carrera de Gastronomía.



Esta licenciatura te puede capacitar para gestionar y evaluar todos los procesos contables derivados de la **elaboración de alimentos y bebidas en empresas gastronómicas**. Además, te permite adquirir conocimientos relacionados a la producción de alimentos y ejercer tu carrera en múltiples campos de acción.

Algunos de los puestos que podrías cubrir al egresar de esta alternativa de formación son: Chef en negocios de banquetería, restaurantes y cruceros y gerente de compras en negocios de comida. Por otro lado, también tendrás la oportunidad de integrarte a todo tipo de empresas y proyectos que tengan como fin la promoción de una adecuada **cultura gastronómica**.

Eso sin contar que la capacitación que brinda esta licenciatura también te permite emprender tu propio negocio. Esto, sin duda, puede ser ideal para ti si sueñas con definir tú mismo el horario en el que trabajarás y el costo de los servicios que prestarás.

¿Te has sentido identificado con todo lo que hemos platicado hasta aquí y te gustaría conocer mucho más sobre la licenciatura en Gastronomía? En caso de que tu respuesta sea positiva, ¡no dejes de leer! Precisamente, en las siguientes líneas te hablaremos sobre campos de estudio específicos en los que te capacitarás si optas por esta carrera.



ADMINISTRACIÓN DE ESTABLECIMIENTOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Sin duda, ésta será una de las áreas en las que recibirás una formación más amplia dentro del plan de estudios de la licenciatura. Algunas de las asignaturas que tendrás son: Administración de Establecimientos de Alimentos y Bebidas, Almacenes y Compras, Comercialización de Servicios de Alimentos y Bebidas y Planeación de la Producción.

La idea es que tengas todos los conocimientos necesarios para poder gestionar negocios relacionados a la Gastronomía desde todos los puntos de vista, como el contable, financiero, de almacén e inventario, costos, entre otros.

También tendrás cátedras como Instalación y Mantenimiento de Equipos que te permitirán incluso ser parte de todos los procesos para preparar el espacio de una empresa culinaria, tomando en cuenta el mobiliario y la maquinaria necesaria para operar.

Todo esto te preparará para ser un candidato competitivo para cubrir puestos de alto nivel dentro de restaurantes, cruceros y compañías de banquetería. Asimismo, será clave para que puedas abrir tu propio negocio. Piensa que, al tener la formación necesaria para gestionar un establecimiento de alimentos y bebidas no sólo desde el punto de vista culinario, sino también el administrativo, tus opciones de empleo **serán muy diversas.**



**TÉCNICAS
CULINARIAS**

Como egresado de la carrera de Gastronomía será muy importante que tengas las habilidades y destrezas necesarias para realizar todo tipo de platillos de manera profesional y, además, que sepas cómo transmitir tus conocimientos en cocina a otras personas, explicándoles cómo preparar diversas clases de alimentos.

Dicho esto, debes prestar mucha atención al estudio y perfeccionamiento de las técnicas culinarias que tus profesores te mostrarán a lo largo de la licenciatura. Gracias a éstas te instruirás sobre la **conservación de alimentos** y, por supuesto, su preparación.

Aunque todo esto pueda parecer sencillo, realmente implica una amplia formación y atención al detalle. Ten presente que para poder cocinar un succulento platillo debes convertirte en un experto en labores como la eliminación de partes no comestibles, la cocción, preparación y montaje.





COCINAS DEL MUNDO



Así como en la gran mayoría de las carreras, la licenciatura en Gastronomía te exigirá que te especialices en el **área que sea de tu mayor interés**. Por esa razón, resultará muy valioso que prestes mucha atención a las materias que te mostrarán las diferentes cocinas del mundo. A continuación te hablaremos un poco sobre algunas de éstas.

COCINA DE EUROPA

Este continente ofrece un sinfín de recetas, ya que un mismo plato puede tener múltiples versiones en cada país y región. Además, el variante clima de esta parte del mundo permite que existan preparaciones muy diversas.



En general, algunos de los condimentos que se utilizan en ésta son: perejil, tomillo, cilantro, hinojo, canela, azafrán, jengibre, nuez moscada, pimienta, oréganos, entre otros.

Por otro lado, en cuanto a la carne, lo más utilizado son: cerdo, pollo, cordero y la ternera.

COCINA DE ASIA

Si te apasiona el entorno culinario, seguramente tienes nociones sobre la cultura gastronómica del continente asiático, la cual se distingue en gran medida por la utilización de las verduras en la mayoría de sus platillos. Incluso, para quienes deciden alimentarse únicamente de vegetales, ésta resulta ideal.

Algunos de los ingredientes que no te pueden faltar, si optas por preparar platillo originarios de esta área del mundo, son: jengibre, cilantro, cebolla, ajo, repollo, bambú y hongos de diferentes tipos.

Por otro lado, las sopas también son un elemento clave en la gastronomía de Asia. En la mayoría de los casos suelen tener algún tipo de proteína, como la carne o el pescado, fideos y huevo o algas.

COCINA DE ÁFRICA

Esta cocina ha tenido que transformarse mucho con el paso de tiempo, en gran parte, porque las condiciones climáticas de la zona han provocado que los ingredientes disponibles para preparar los platillos cambien de manera regular.

No obstante, en términos generales la cultura gastronómica se distingue por mezclar diferentes variedades de frutas, cereales, verduras, carne y productos lácteos.

Destaca que en algunas regiones del continente se utiliza el suero y la leche cuajada en múltiples preparaciones.



COCINA DE AMÉRICA

Las tradiciones gastronómicas de este continente son muy variadas. Por un lado, al norte destaca la cocina mexicana y, por otro, en la región centroamericana y sudamericana destacan los productos autóctonos y la influencia de España.

Algunos de los ingredientes que debes considerar para hacer platillos de esta zona son: maíz, frijol, cacao, chayote, calabaza, tomate, papa, aguacate, mamey, piña y guayaba.

También los condimentos como el comino, orégano, ajo, laurel y chile son clave en esta cocina.



DISEÑO DE MENÚS



Dentro del plan de estudios de la licenciatura en Gastronomía encontrarás la asignatura de Planeación y Diseño de Menús, una de las más importantes para tu formación en esta opción académica.

Y es que por medio de ésta te instruirás sobre todos los conocimientos necesarios para elaborar menús que cumplan con las expectativas de tus comensales y satisfagan sus paladares.

Además, esta clase te mostrará que para diseñar un menú primero tienes que entender **a quién le cocinarás y cuáles son sus necesidades y gustos**. También, para cumplir con esta labor se tiene que analizar el concepto del negocio y la propuesta que quiere ofrecer a su mercado, de tal forma que realmente se cree una **experiencia única** que haga que las personas vuelvan.

En resumen, la carrera de Gastronomía te preparará para que crear menús que sean estratégicos, coherentes y adaptados a los comensales.



ANÁLISIS SENSORIAL

Dado que estás por terminar la preparatoria, seguramente has pensado mucho en qué te gustaría hacer en los próximos años de tu vida y en qué áreas te gustaría trabajar al egresar de la universidad.

¿Te imaginas, por ejemplo, teniendo un empleo en el que tu labor sea probar diferentes tipos de platillos y evaluar recetas y productos alimenticios? Sin duda, se trata de trabajo que muchas personas podrían disfrutar.

Ahora bien, aunque pueda sonar sencillo, la realidad es que hace falta una gran preparación para que puedas realizar con éxito este tipo de tareas. Una de las asignaturas que te formará para esto es la de Análisis Sensorial.

Esta cátedra te capacitará para el **análisis de los alimentos a través de los sentidos**. Se trata de una clase de control de calidad que tiene como propósito principal garantizar que un producto o alimento cuente con todas las características necesarias para cumplir con las expectativas de los consumidores.





FOTOGRAFÍA DE ALIMENTOS



Otra de las asignaturas que forma parte del programa académico de la licenciatura en Gastronomía es la de Fotografía Gastronómica. En ésta descubrirás las técnicas para producir imágenes de tus platillos, de tal manera que logres transmitir por medio de éstas lo delicioso de tus preparaciones.

Tus profesores te instruirán sobre el tipo de cámara que requerirás, así como de reflectores, difusores y otros utensilios que suelen ser ideales para las sesiones fotográficas de alimentos, como los vaporizadores, por ejemplo.

También te mostrarán qué ajustes debes realizar en tu cámara para lograr fotografías de calidad en diferentes entornos, tomando en cuenta factores como la **apertura del diafragma**, la **velocidad**, el **ISO**, el **tipo de enfoque**, entre otros.

Por último, pero no menos importante, durante tu paso por la universidad aprenderás sobre composición fotográfica, algo **clave al momento de retratar tus platillos**, y edición, la cual siempre debe respetar las texturas y colores de cada ingrediente.

¡Bien! Ahora que ya conoces mucho más sobre lo que podrías aprender en la carrera de Gastronomía, es momento de que analices si todo lo que has leído hasta aquí empata con los talentos con los que cuentas, las metas que quieras alcanzar y las áreas de oportunidad que tienes.

Ten en mente que como egresado de esta licenciatura podrás acceder a un sinfín de oportunidades de empleo que te permitirán construir una **sólida trayectoria en el mercado laboral** y podrás aspirar a un salario competitivo.

De hecho, según datos de la plataforma de empleos Indeed, los egresados de esta alternativa de formación tienen un salario promedio de \$10,333 pesos al mes, una cantidad que es mucho más elevada que la que reciben la mayoría de los mexicanos.



**¿QUÉ ESPERAS?
¡ESTUDIA
GASTRONOMÍA!**

Si ya reflexionaste sobre la carrera de Gastronomía y has decidido que sí se trata de la licenciatura ideal para ti, entonces es momento de que te prepares para la universidad.

Asegúrate de acudir a las distintas casas de estudio de tu interés, resolver todas las dudas que tengas sobre el plan de estudios e investigar sobre las opciones de apoyo económicos a las que podrías acceder.

Para concluir, nos encantaría invitarte a que consideres estudiar en la Universidad de Estudios Avanzados (UNEAL) de Aliat Universidades, una red de instituciones que cuenta con **más de 50 años formando profesionales** en nuestro país.

Al ser una de las mejores instituciones de educación superior privada del país, contamos con diversos planteles en diferentes estados de la República como Aguascalientes, Chihuahua, Mexicali, Querétaro, Saltillo y Tijuana. Asimismo, todos nuestros campus con un gran ambiente para que disfrutes al máximo esta etapa tan importante en tu vida



¿Tienes alguna duda o comentario? ¡Contáctanos! Puedes llamarnos al 01 800 248 8632 o escribirnos por WhatsApp al 55 8852 0111. ¡Nos encantaría atenderte!

Este ebook fue realizado por la Facultad de Hospitalidad de la Universidad de Estudios Avanzados (UNEA).

