



GASTRONOMÍA:
UNA CARRERA IDEAL SI TE GUSTA VIAJAR

INTRODUCCIÓN	3
LAS ESPECIALIZACIONES TE LLEVARÁN A OTRAS LATITUDES	7
PODRÁS TRABAJAR EN ORGANIZACIONES CULTURALES E INTERNACIONALES	10
TE CAPACITARÁS PARA EJERCER TU CARRERA EN CUALQUIER PARTE DEL MUNDO	12
TENDRÁS ABIERTAS LAS PUERTAS DE LA INDUSTRIA DEL TURISMO.....	15
TE UNIRÁS A LA LISTA DE CHEFS MEXICANOS RECONOCIDOS EN EL MUNDO	17
¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA?	20
¿QUÉ ESPERAS? ¡ESTUDIA GASTRONOMÍA!	24



INTRODUCCIÓN

Al momento de elegir una carrera universitaria, es importante que tengas muy claro qué es lo que esperas de los próximos años de tu vida y cuáles son las metas que te gustaría alcanzar, puesto que todo esto es clave para que elijas tu licenciatura de forma certera.

Si tu sueño es **viajar por el mundo**, especialmente después de culminar la preparatoria y cumplir la mayoría de edad, sin duda, ¡Gastronomía es un título profesional que debes considerar!

Y es que el arte gastronómico es un **lenguaje universal**. Aprender a preparar succulentas recetas y, además, tener la capacidad de gestionar negocios de alimentos y bebidas, te abrirá las puertas de alternativas laborales en diferentes partes del mundo.





Eso sí, el gusto por los viajes no es la única característica que debes tener para determinar que se trata de la opción de capacitación ideal para ti.

Otra de las aptitudes que demanda el perfil de ingreso de esta carrera es la capacidad de **trabajar bajo presión**.

Y es que, sin duda, la dinámica laboral de esta profesión es tanto exigente como apasionante.

Por otro lado, la licenciatura en Gastronomía demanda **gusto por el aprendizaje**.

Esto quiere decir que se trata de una excelente opción para ti, si estás dispuesto a conocer nuevas teorías, técnicas y metodologías cada día.

Al estudiar Gastronomía no sólo te encontrarás con objetivos de estudio directamente relacionados al arte de cocinar.

También, cursarás muchas materias que te capacitarán para la **gestión de negocios**, como Recursos Humanos, Contabilidad, Derecho Laboral y Comercialización de Servicios de Alimentos y Bebidas.

Sumado a esto, esta oferta académica requiere alumnos con **capacidad de trabajar en equipo**.

Siempre ten presente que para prestar un buen servicio culinario se necesita de la suma de esfuerzos y, sobre todo, de un alto nivel organizativo del equipo de trabajo.

Por último, lógicamente, debes contar con amor a la cocina para estudiar Gastronomía y ejercer esta profesión.

Aunque esta carrera también tiene un enfoque empresarial y, por lo tanto, forma líderes y gerentes, su esencia es el aprendizaje de la preparación de los más exquisitos platillos.

¡Bien! Si consideras que cuentas con las características que mencionamos, ¿estás listo para cursar esta atractiva licenciatura!

Ahora, ya que te apasionan los viajes, te hablaremos sobre 5 razones por las que esta oferta educativa te ayudará a conocer el mundo.



LAS ESPECIALIZACIONES TE LLEVARÁN A OTRAS LATITUDES

De alguna manera, los chefs son ciudadanos mundiales. Muchas veces, **para especializarse sobre algún tipo de cocina**, como la italiana o japonesa, por ejemplo, estos profesionales se trasladan a los países en donde nacieron los platillos para cursar posgrados o cursos.

Incluso, algunas instituciones le piden a sus estudiantes que vivan la cultura culinaria de un determinado país para que puedan completar el programa educativo.

Otra posibilidad es que, tras completar las materias, debas **realizar una pasantía** en otra nación.





De hecho, también podrás mudarte al extranjero para reforzar tus conocimientos de forma independiente y experimentar con diferentes tipos de cocina.

Por ejemplo, si durante la universidad te llaman la atención asignaturas sobre culturas y prácticas gastronómicas de otros países, como Cocinas de Europa, sería una buena idea que te traslades a naciones como Francia o España para que pulas tus habilidades en esa rama.

Eso sí, aunque reforzar los conocimientos por cuenta propia nunca es una mala idea, la mejor opción siempre será la **educación formal**, ya que te brindará una capacitación integral, así como certificados que respaldarán tu formación y le darán un gran atractivo a tu currículum.



**PODRÁS TRABAJAR EN ORGANIZACIONES
CULTURALES E INTERNACIONALES**

La Gastronomía forma parte de la **cultura** de las naciones y el mundo. Por eso, las organizaciones internacionales de esta área emplean a profesionales de la cocina.

Si trabajas en uno de estos lugares viajarás por el mundo compartiendo información sobre innovación, historia y prácticas culinarias con la sociedad civil, organismos, fundaciones, instituciones educativas y demás.

Un ejemplo de las organizaciones que realizan esta clase de labores es la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) y sus diferentes dependencias.

Además de esto, si en algún momento de tu vida profesional prefieres permanecer en tu país, en México existen muchas sociedades y organismos sobre cultura, alimentación y gastronomía a través de los cuales podrás ejercer tu carrera.



**TE CAPACITARÁS PARA EJERCER TU
CARRERA EN CUALQUIER PARTE DEL MUNDO**

TE CAPACITARÁS PARA EJERCER TU CARRERA EN CUALQUIER PARTE DEL MUNDO



Líneas atrás mencionamos la posibilidad de hacer especializaciones sobre los tipos de cocina de tu interés en el exterior; sin embargo, con esto no queremos decir que sea obligatorio realizar un posgrado para trabajar fuera de México.

Un buen programa educativo de la licenciatura en Gastronomía te brindará la capacitación necesaria para laborar en cualquier parte del mundo.



Entre otras cosas, esta carrera te brindará sólidos conocimientos sobre áreas que están presentes en diferentes industrias y áreas de negocio.

Además, te enseñará acerca de **preparaciones y recetas de diversos rincones del planeta**, incluyendo las cocinas de Asia y África.

En cuanto a la cocina mexicana, uno de los ejes centrales de un plan de estudios gastronómico, también representa un campo de conocimiento valioso para ejercer en el exterior.

Recuerda que nuestro país tiene un legado culinario que traspasa sus fronteras y, por eso, es común ver restaurantes mexicanos muy exitosos en otras naciones.

.....
De hecho, la cocina mexicana fue nombrada, en 2010, Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.
.....

¡Ya sabes! Si sueñas con dejar en alto la cocina mexicana en el extranjero, ¡cursa la carrera de Gastronomía!





TENDRÁS ABIERTAS LAS PUERTAS DE LA INDUSTRIA DEL TURISMO

El turismo es una **industria multicultural**. Los grandes hoteles, casinos y empresas de atracciones suelen contar con empleados de diferentes nacionalidades.

Además, muchos de estos lugares se caracterizan por tener restaurantes de alta cocina, en los que podrás trabajar si te gradúas de la carrera de Gastronomía.

Al egresar de esta licenciatura tendrás, por ejemplo, la posibilidad de laborar en uno de los grandes casinos de Las Vegas o en algún prestigioso hotel de París.

De hecho, en tu programa académico encontrarás materias que te ayudarán a tener éxito en este tipo de oportunidades desde el punto de vista de los negocios, como Legislación Turística, por ejemplo.

Cursar esta cátedra te permitirá conocer las diferentes regulaciones, normativas y leyes que rigen esta actividad.

Eso sí, es importante que estés consciente de que el mercado laboral de esta industria es **muy competitivo**, por lo que debes enfocarte en dar lo mejor de ti durante la etapa universitaria y al egresar para poder integrarte a una de estas compañías.



**TE UNIRÁS A LA LISTA DE CHEFS
MEXICANOS RECONOCIDOS EN EL MUNDO**

Al igual que otros países de gran tradición culinaria, México se caracteriza por contar con múltiples chefs **reconocidos internacionalmente**.

Por ese motivo, al graduarte de esta licenciatura tendrás la oportunidad de unirte a estos profesionales desempeñando una labor sobresaliente a donde quiera que vayas para construir una brillante carrera profesional, parecida a la de Enrique Olvera y Roberto Ruiz.

Olvera, de 43 años, es una de los chefs mexicanos más reconocidos en el exterior.

En 2014, este experto en la cocina inauguró [Cosme](#), su primer restaurante fuera del país, el cual ha tenido un gran éxito en Nueva York.

Tan bien recibido fue su primer emprendimiento en la ciudad estadounidense que 3 años después, es decir, en 2017, fundó [Atla](#).

Mientras tanto, Roberto Ruiz es uno de los chefs mexicanos que ha triunfado en la industria gastronómica de España.

[Punto MX](#), el restaurante que fundó hace 5 años en Madrid, cuenta con una estrella Michelin.

Como ves, convertirte en chef te dará muchas posibilidades de ejercer en el extranjero y ser internacionalmente conocido por tu **talento culinario**.

Sin embargo, éste no es el único beneficio que te brindará estudiar esta apasionante carrera universitaria.

¿Te gustaría conocer otras ventajas de esta licenciatura? Si te parece una buena idea, ¡no puedes perderte la siguiente sección!





¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA?

Tener la posibilidad de conocer el mundo gracias a tu trabajo sería grandioso, ¿cierto?

Y lo mejor de todo es que se trata de apenas uno de los muchos beneficios que brinda contar con un título en Gastronomía.

Dicho esto, a continuación te mencionaremos otras 3 razones para cursar esta licenciatura.

TENDRÁS MUCHAS FUENTES DE EMPLEO

Graduarte en Gastronomía te permitirá liderar la cocina de grandes hoteles, casinos, cruceros, restaurantes y otros establecimientos.

Sumado a esto, los profesionales de la cocina pueden trabajar en organizaciones culturales, revistas gastronómicas y empresas de consumo masivo.

En las grandes corporaciones te podrás desempeñar como científico de alimentos o analista de calidad.

Básicamente, te ocuparás de velar que sean correctos los métodos de **almacenamiento y conservación de los insumos alimenticios**, así como de garantizar que el proceso de transformación en los productos terminados no altere la calidad de estos.



ACCEDERÁS A UNA REMUNERACIÓN COMPETITIVA

Si buscas **mejorar tu calidad de vida** a través de tu educación y tener **estabilidad económica**, sin duda, la licenciatura en Gastronomía puede apoyarte para lograr estas metas.

De acuerdo al Instituto Mexicano para la Competitividad (IMCO), los especialistas de la industria de los alimentos tienen una media salarial de [\\$8,648 pesos al mes](#), una cifra mucho mayor que el sueldo promedio de los trabajadores de nuestro país, que equivale a \$5,783.

Eso sí, al construir una sólida trayectoria y especializarte, lograrás tener ingresos aún más altos.

¿POR QUÉ ESTUDIAR GASTRONOMÍA?

PODRÁS EMPRENDER Y EJERCER DE MANERA INDEPENDIENTE

La carrera de Gastronomía, como lo hemos mencionado en este material, no sólo te dará una gran cantidad de fuentes de empleo en diferentes partes del mundo, sino que también te dotará de las herramientas necesarias para que **emprendas tu propio negocio**.

Ya sea que decidas abrir una empresa de banquetería, un restaurante, una empresa en la que asesores a otros emprendedores e inversionistas del giro alimenticio, entre otras opciones de negocio, podrás fijar tú mismo el precio de tus servicios y asumir una carga laboral adoptada a tu ritmo de vida y a las metas que tengas.

¡Listo! Ya conoces 3 de las principales razones por las que te conviene estudiar Gastronomía, una carrera que además te llevará a conocer el mundo.





¿QUÉ ESPERAS? ¡ESTUDIA GASTRONOMÍA!

¿QUÉ ESPERAS? ¡ESTUDIA GASTRONOMÍA!

Como ves, la licenciatura en Gastronomía es una de las ofertas académicas más atractivas que podrás cursar en la etapa universitaria.

Así que si estás por terminar la preparatoria y sueñas con conocer el mundo, ¡elige esta carrera!

Recuerda que, además, gracias a esta alternativa educativa podrás ejercer de manera independiente y, si prefieres tener un empleo formal, contarás con muchas fuentes de empleo bien remuneradas.

Entonces, ¿te gustaría disfrutar de todas estas ventajas?
¿Qué esperas? ¡Estudia la carrera de Gastronomía!

En caso de que decidas hacerlo, te invitamos a que la curses en la Universidad de Estudios Avanzados (UNE A) de la red de Aliat Universidades, 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, Querétaro, Saltillo, Chihuahua, Mexicali, SEDE Morelia y SEDE Tijuana. Asimismo, todos nuestros campus cuentan con un gran ambiente social para que disfrutes al máximo esta etapa tan importante en tu vida.



¿Tienes alguna duda o comentario? ¡Contáctanos! Puedes escribirnos por WhatsApp al 55 6989 6557 o llamarnos al 01 800 248 8632. ¡Nos encantaría escucharte!

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