

ARTE CULINARIO

alimentación
cultura

administración

alta cocina

La licenciatura en Arte Culinario se esfuerza por apreciar la gastronomía mexicana y la diversidad de la gastronomía mundial, así como su relación con la cultura nacional e internacional. En esta disciplina, se desarrolla la habilidad del estudiante para percibir el entorno y sus necesidades en el sector de alimentos y bebidas.

El licenciado en arte culinario desarrolla capacidad de innovación y un alto desempeño en las industrias y cadenas alimenticias, en las cadenas hoteleras, en clínicas hospitalarias, en restaurantes, etc. Debido a su liderazgo administrativo-empresarial, culinario y humanista, es capaz de enfrentar retos tecnológicos, económicos y culturales que la alimentación humana requiere hoy en día.

Posición en el ranking de carreras

Según la ANUIES, sólo hay 3,652 alumnos inscritos en esta carrera, de los cuales, 2,035 fueron mujeres y 1,617 hombres, es decir, seis de cada diez alumnos son mujeres.

Duración promedio de la carrera

Entre cuatro y cinco años.

Perfil y habilidades necesarias

Si te interesa el fenómeno alimentario desde el punto de vista científico, cultural, culinario y administrativo, cuentas con vocación de ser-

vicio, tienes facilidad para aprender idiomas, estás dispuesto a desarrollar una actitud de apertura hacia los diversos tipos de personalidad humana, tus habilidades de razonamiento cuantitativo son buenas y posees o deseas lograr una amplia cultura general, entonces, estudia gastronomía.

Si estudias esta apasionante profesión, desarrollarás habilidades para convertirte, en algún momento, en un chef capaz de:

- Proyectar una carta y menús.
- Conocer las materias primas para la elaboración de los platillos, según la temporada.
- Determinar las características de la clientela así como la variedad, diversidad y armonía de los platillos.
- Elaborar recetas para establecer y mantener la calidad de los alimentos y bebidas.

Idiomas requeridos

Habilidades básicas para entender, en su parte oral y escrita, inglés y francés.

Dificultad y materias básicas

Operación de Alimentos y Bebidas, Bioquímica Alimenticia, Gastronomía, Cocina Mexicana e Italiana, Comercialización y Dirección de Restaurantes, Matemáticas para Gastronomía, Grasas, Asados y Cocina Caliente, Entorno Legal de la Industria, Carnes, Aves y Caza, Promoción, Publicidad y Ventas, Economía, Derecho y Administración Laboral,

Pastelería, Contabilidad para Gastronomía, entre otras.

Áreas de desarrollo

Hospitales, comedores de empleados en plantas industriales, hoteles y restaurantes, barcos, dependencias de gobierno, clubes, casinos, empresas que organicen banquetes, administrando o dirigiendo restaurantes y como investigador en ciencia de alimentos.

Puestos más comunes para un recién egresado

El inicial, cocinero. Posteriormente, gerente de servicios de alimentos y bebidas, de producción de alimentos (jefe de cocina y jefe pastelero), de compras y asesor culinario. En promedio, se requieren unos diez años de trabajo arduo para llegar a ser chef.

Sueldo inicial

Unos \$3,500 pesos. Un chef: entre \$20,000 o \$30,000 pesos mensuales.

Gastrónomos exitosos

Chef Paul Bocuse, Chef Michel Bras y Chef Alain Ducasse, Chef Julia Child, Chef Emeril Lagasse, Chef Luis Aguilar.

«La industria siempre tiene demanda asegurada pues, mínimo, tenemos que alimentarnos dos veces al día».

Perspectivas de la Carrera:

Licenciatura en Arte Culinario / Gastronomía

Chef Pau Verdura Martos

Fortalezas:

Muchas satisfacciones: conoces personas interesantes, exitosas y siempre hay trabajo en exceso.

Debilidades:

Las jornadas exceden, en muchos casos, las 75 horas semanales y la carga de trabajo aumenta los fines de semana y días festivos. Los horarios de trabajo son siempre molestos: mientras otros comen, tú trabajas sin comer; cuando los demás trabajan, tú también trabajas. Paradójicamente, olvídate de comer bien, en muchas cocinas se come de pie y no precisamente platos de la carta.

Oportunidades:

Ser cocinero es el primer paso para ser chef.

Es difícil encontrar jefes de cocina que no hayan empezado desde abajo y no estén orgullosos de ello.

Amenazas:

Los cortes, las quemaduras, dolores de espalda, las ampollas y los pinchazos son parte de la vida del cocinero, hay que aprender a vivir con eso.

Las cocinas siguen siendo dominio de hombres aunque la diferencia cada vez es menor. Desgraciadamente, a las mujeres les cuesta más trabajo abrirse camino, no obstante, las que trabajan bien son muy consideradas en el medio.



J. Antonio Álvarez B. (Chef ejecutivo Holiday Inn Centro de Convenciones de León, Guanajuato.)

Fortalezas:

Es una profesión extraordinaria: siempre podrás halagar a un ser querido con un buen platillo.

Mitos y realidades

Mitos:

- Es una profesión muy sencilla.
- Cocinar es únicamente para mujeres.
- Ya que la cocina es para las mujeres, en esta profesión abundan.
- Los salarios son muy altos.

Realidades:

- Ser cocinero es más que aprender técnicas, recetas o ser muy creativo.
- Muchos aspirantes no tienen la menor idea de como es la profesión para

Debilidades:

Expectativas muy altas de un recién egresado que no concuerdan con la realidad.

Oportunidades:

Fuerte potencial turístico y demanda de un mayor número de personal capacitado y entrenado para realizar un trabajo de calidad. Quien mantiene en su mente el hacer de la gastronomía su modus vivendi, tendrá una idea más clara de lo que vivirá.

Amenazas:

Es una profesión que no admite medias tintas. Te dedicas a ella 100% o no, pues es muy demandante. Si lo haces a medias, tarde o temprano estarás desempleado.



Chef Juan Bonilla (Propietario de restaurante)

Fortalezas:

El turista tiene que consumir alimentos. La industria siempre tiene demanda asegurada pues, mínimo, tenemos que alimentarnos dos veces al día.

Debilidades:

Confiar en un recién egresado cuesta mucho trabajo. El número de chefs mexicanos reconocidos internacionalmente es insuficiente.

Oportunidades:

Para los chefs mexicanos: explotar nuestra cocina y provocar una evolución en ella, es decir, pasar de la tradicional a elaborar una más sofisticada pero basada en nuestras raíces.

Nuestra situación geográfica, clima y frutos de la madre naturaleza que son innumerables, así como nuestro envidiable acervo gastronómico.

Amenazas:

Al pertenecer a la categoría de turismo, le afectan eventos tales como: una guerra, situaciones socio-político-económicas, enfermedades (como el SARS) o atentados terroristas que provocan que los turistas no viajen.

la que se están preparando.

-Chef, en francés, significa jefe y en cada cocina sólo existen dos como máximo, los demás son cocineros con mayor o menor rango. De tal manera que cocinero es un oficio y chef es un puesto.

-La jerarquía en la cocina es tan rígida como en el ejército y la democracia se queda en la puerta.

-Si eres nuevo, te van a tocar los peores trabajos: limpiar planchas al rojo vivo, acarrear cubos pesados de basura o pelar costales de verduras.

Si un día el chef te permite que le saques las tripas a un atún, siéntete afortunado, tocaste un pescado.