Continue

Estudiar la carrera en gastronomía es el camino para convertirte en un auténtico profesional, con conocimientos culinarios especializados, incluyendo la administración de negocios, nutrición y gestión de personal entre muchas otras áreas complementarias. Si estás interesado en ingresar a un colegio de gastronomía pero no estás seguro por dónde empezar, a continuación te platicaremos todo lo que necesitas saber y considerar antes de iniciar tus estudios de gastronomía en México: ¿Cuáles son los requisitos para estudiar gastronomía? El primer paso es conocer los requisitos de cada institución educativa, ya que no todas las escuelas de gastronomía son iguales, debido a que ofrecen diferentes formatos, programas, prácticas y planes de estudio. Pero, en general necesitarás cumplir con los siguientes requisitos básicos para poder ingresar: 1. Contar con certificado de estudios Al igual que con cualquier otra carrera profesional avalada por la Secretaría de Educación Pública (SEP) necesitas presentar tu certificado de finalización de tus estudios de bachillerato, preparatoria o su equivalente. 2. Cumplir con el perfil del estudiante Ya sea que cuentes, o no, con conocimientos culinarios previos, considera el perfil general de los aspirantes, formado por aspectos de lo que se espera de un futuro profesionista, tomando en cuenta los siguientes: Trabajo en equipo La labor gastronómica no se centra en el chef, es una tarea de cocina 360, conformada por un equipo de profesionales expertos en diferentes especialidades. Compromiso y pasión por la gastronomía Al entrar a la licenciatura estarás iniciando la profesionalización de tu vocación y disfrutarlo con compromiso te ayudará a aprovechar al máximo el programa y te permitirá ser más creativo. Creatividad Con las bases del conocimiento, puedes desarrollar habilidades y conocimientos que no imaginabas tener, la base de este desarrollo es la experimentación ya sea con la creación de nuevas recetas, sabores, técnicas o conceptos. Buena organización La organización efectiva es un tema clave para el desarrollo académico y operativo de diferentes tareas, en situaciones tan básicas como encontrar ingredientes en la cocina o complejas como la elaboración de un plan de inversión para abrir tu restaurante en un futuro, por poner algunos ejemplos. Apertura al conocimiento La carrera de gastronomía no solo se trata de cocina ya que incluye temas de administración de negocios, gestión de personal, áreas de servicio, entre otras. 3. Conocimientos previos ¿Para estudiar gastronomía se necesita saber cocinar? No es necesario, pero, sí es recomendable tener conocimientos básicos de cocina. Además, para entrar de lleno, es buena idea contar con fundamentos científicos generales, con la intención de entender aspectos como que a través de la física o la química, el chef puede desarrollar y entender diferentes tipos de procesos culinarios. Al contar con cultura general y entendimiento de las motivaciones y contextos que mueven la gastronomía en varias regiones del mundo, podrás comprender mejor la labor de un chef. ¿De qué trata la carrera de gastronomía? Estudiar gastronomía en una buena universidad implica la adquisición de conocimientos alrededor de todo lo que implica la elaboración de alimentos y bebidas, desde la investigación, prácticas culinarias hasta el desarrollo de negocios. 4. Conocer el proceso de admisión Por último, una vez que analizas tus opciones para elegir el mejor colegio de gastronomía, es decir el adecuado para ti, debes iniciar el proceso de admisión, el cual por lo general consta de los siguientes pasos: Envío de solicitud de admisión. Sesión informativa. Entrevista de admisión. Registro del aspirante. Como habrás notado, para convertirte en un profesional de la gastronomía requieres de vocación, pasión, esfuerzo y tiempo para adquirir el conocimiento que te lleve al éxito como uno de los grandes profesionistas culinarios. Ahora solo necesitas elegir la mejor institución educativa para lograrlo. Te puede interesar leer: 10 cosas que debes saber sobre la licenciatura en gastronomía ¿Dónde estudiar gastronomía en México? Puedes estudiar en la Universidad Superior de Gastronomía, la institución pionera en nuestro país, con un programa que permite a los alumnos adquirir conocimientos profesionales de gastronomía, en diferentes niveles, tanto en las aulas de forma teórica, como en la práctica dentro de nuestros restaurantes de Alta Escuela, abiertos al público con un menú y una operación ejecutada por los alumnos. Los egresados de nuestra licenciatura en gastronomía se desempeñan en diversas áreas de la industria gastronómica, alimentaria y de servicios en el mundo, al adquirir el conocimiento para desempeñarse como chefs, sommeliers, baristas, mixólogos, emprendedores o creación de experiencias culinarias, entre muchos otros. Conoce en el siguiente video la historia de Valeria, egresada de gastronomía: ¿Estás listo para iniciar tu camino como profesional de la gastronomía? Contáctanos y agenda una cita para asesoría virtual. La gastronomía es una carrera apasionante que combina arte, ciencia y negocio, ofreciendo una variedad de oportunidades profesionales en todo el mundo. Si te atrae la idea de crear platos deliciosos, dirigir un restaurante o innovar en técnicas culinarias, estudiar gastronomía podría ser el camino ideal para ti. Por ello, te explicaremos los aspectos fundamentales para iniciar en esta carrera, desde los requisitos académicos hasta las expectativas de la profesión. julio 24, 2024CompartirLos estudios en gastronomía pueden variar dependiendo de tus metas profesionales. Para aquellos interesados en una carrera técnica y práctica, los institutos técnicos ofrecen programas que pueden durar entre tres o cuatro años. Estos programas suelen enfocarse en habilidades culinarias específicas como pastelería, cocina internacional y técnicas de cocina avanzadas. Al combinar teoría y práctica, te permite aplicar lo aprendido en entornos reales como cocinas de restaurantes o laboratorios. Por otro lado, si aspiras a roles gerenciales o deseas una comprensión más profunda del negocio culinario, puedes considerar complementar tu educación con una especialización o involucrarte en un programa. Aquí, acorde a la malla, puede durar meses o años. Sin embargo, te brinda un conjunto de habilidades únicas que pueden diferenciarte en el competitivo mercado laboral al finalizar tus estudios. Aparte de los conocimientos requeridos, la carrera de cocina requiere una combinación de habilidades duras y blandas. Las habilidades técnicas incluyen, pero no se limitan a, conocimiento de técnicas culinarias, manejo de utensilios de cocina, normas de higiene y seguridad alimentaria, y la capacidad para trabajar bajo presión. Estas habilidades se desarrollan a través de la educación práctica constante en cocinas profesionales. De igual forma, las habilidades interpersonales son importantes, ya que trabajar en el área de gastronomía a menudo implica colaborar estrechamente con otros. La comunicación efectiva, el liderazgo, la capacidad de trabajar en equipo y la gestión del tiempo son fundamentales en entornos culinarios dinámicos y a veces estresantes. La creatividad en la gastronomía es una de las cualidades más importantes para cualquier aspirante a chef o cocinero. Implica tener la capacidad de combinar sabores y texturas de manera innovadora, aparte de contar con la habilidad de presentar los platos de una forma que atraiga a los comensales. Los chefs creativos son aquellos que pueden transformar ingredientes simples en experiencias culinarias excepcionales, utilizando su imaginación para superar los límites tradicionales de la cocina. Esta carrera no es solo una profesión, es un estilo de vida que exige una dedicación constante y una verdadera pasión por la gastronomía. Este compromiso se refleja en la voluntad de aprender y mejorar, experimentando con nuevos ingredientes para perfeccionar el propio repertorio culinario. La pasión impulsa a los chefs a ir más allá de lo ordinario, buscando siempre la excelencia en cada plato que preparan. Esto les permite superar los desafíos y mantener una actitud positiva incluso en las cocinas más exigentes. Las prácticas en gastronomía son un factor diferencial durante la carrera y una oportunidad que no se puede dejar pasar. La mayoría de los programas incluyen prácticas profesionales en restaurantes, hoteles o empresas de catering, donde los estudiantes aplican sus conocimientos teóricos en entornos reales. Estas experiencias no solo refuerzan las habilidades culinarias, sino que permiten comprender mejor las operaciones diarias de un negocio gastronómico y desarrollar una red de contactos profesionales. Entonces, estudiar la carrera de gastronomía requiere una combinación de habilidades personales, formación académica y pasión por la cocina. Aquellos que se embarcan en este camino pueden esperar una educación integral que abarca desde técnicas culinarias hasta gestión de negocios alimentarios. Con diversas oportunidades de desarrollo profesional, la gastronomía ofrece una carrera gratificante y dinámica para quienes están dispuestos a dedicar esfuerzo a perfeccionar su arte. En el Instituto SISE podrás estudiar la carrera de Gastronomía y Gestión Culinaria. Con nosotros aprenderás técnicas culinarias de manera creativa, con un enfoque en tendencias gastronómicas mundiales que te permitirán estar preparado para afrontar y gestionar negocios culinarios rentables. Tenemos alianzas estratégicas con importantes empresas en el país, como Alicorp, Molitalia, Apega, entre otros. Contacta con nuestros asesores para más información. Estudia en SISE y hazla bien. +51 924 298 42401 625 5656Canales digitales8:00 a. m. a 11:00 p. m.Atención en counterDe 9:00 a. m. a 6:00 p. m.De lunes a viernesde 8:00 a. m. a 9:00 p. m.SábadosDe 8:00 a. m. a 6:00 p. m.Copyright © 2025 - Escuela de Educación Superior Tecnológica SISE Inscríbete aquí Estudiar la carrera en gastronomía es el camino para convertirte en un auténtico profesional, con conocimientos culinarios especializados, incluyendo la administración de negocios, nutrición y gestión de personal entre muchas otras áreas complementarias. Si estás interesado en ingresar a un colegio de gastronomía pero no estás seguro por dónde empezar, a continuación te platicaremos todo lo que necesitas saber y considerar antes de iniciar tus estudios de gastronomía en México: ¿Cuáles son los requisitos para estudiar gastronomía? El primer paso es conocer los requisitos de cada institución educativa, ya que no todas las escuelas de gastronomía son iguales, debido a que ofrecen diferentes formatos, programas, prácticas y planes de estudio. Pero, en general necesitarás cumplir con los siguientes requisitos básicos para poder ingresar: 1. Contar con certificado de estudios Al igual que con cualquier otra carrera profesional avalada por la Secretaría de Educación Pública (SEP) necesitas presentar tu certificado de finalización de tus estudios de bachillerato, preparatoria o su equivalente. 2. Cumplir con el perfil del estudiante Ya sea que cuentes, o no, con conocimientos culinarios previos, considera el perfil general de los aspirantes, formado por aspectos de lo que se espera de un futuro profesionista, tomando en cuenta los siguientes: Trabajo en equipo La labor gastronómica no se centra en el chef, es una tarea de cocina 360, conformada por un equipo de profesionales expertos en diferentes especialidades. Compromiso y pasión por la gastronomía Al entrar a la licenciatura estarás iniciando la profesionalización de tu vocación y disfrutarlo con compromiso te ayudará a aprovechar al máximo el programa y te permitirá ser más creativo. Creatividad Con las bases del conocimiento, puedes desarrollar habilidades y conocimientos que no imaginabas tener, la base de este desarrollo es la experimentación ya sea con la creación de nuevas recetas, sabores, técnicas o conceptos. Buena organización La organización efectiva es un tema clave para el desarrollo académico y operativo de diferentes tareas, en situaciones tan básicas como encontrar ingredientes en la cocina o complejas como la elaboración de un plan de inversión para abrir tu restaurante en un futuro, por poner algunos ejemplos. Apertura al conocimiento La carrera de gastronomía no solo se trata de cocina ya que incluye temas de administración de negocios, gestión de personal, áreas de servicio, entre otras. 3. Conocimientos previos ¿Para estudiar gastronomía se necesita saber cocinar? No es necesario, pero, sí es recomendable tener conocimientos básicos de cocina. Además, para entrar de lleno, es buena idea contar con fundamentos científicos generales, con la intención de entender aspectos como que a través de la física o la química, el chef puede desarrollar y entender diferentes tipos de procesos culinarios. Al contar con cultura general y entendimiento de las motivaciones y contextos que mueven la gastronomía en varias regiones del mundo, podrás comprender mejor la labor de un chef. ¿De qué trata la carrera de gastronomía? Estudiar gastronomía en una buena universidad implica la adquisición de conocimientos alrededor de todo lo que implica la elaboración de alimentos y bebidas, desde la investigación, prácticas culinarias hasta el desarrollo de negocios. 4. Conocer el proceso de admisión Por último, una vez que analizas tus opciones para elegir el mejor colegio de gastronomía, es decir el adecuado para ti, debes iniciar el proceso de admisión, el cual por lo general consta de los siguientes pasos: Envío de solicitud de admisión. Sesión informativa. Entrevista de admisión. Registro del aspirante. Como habrás notado, para convertirte en un profesional de la gastronomía requieres de vocación, pasión, esfuerzo y tiempo para adquirir el conocimiento que te lleve al éxito como uno de los grandes profesionistas culinarios. Ahora solo necesitas elegir la mejor institución educativa para lograrlo. Te puede interesar leer: 10 cosas que debes saber sobre la licenciatura en gastronomía ¿Dónde estudiar gastronomía en México? Puedes estudiar en la Universidad Superior de Gastronomía, la institución pionera en nuestro país, con un programa que permite a los alumnos adquirir conocimientos profesionales de gastronomía, en diferentes niveles, tanto en las aulas de forma teórica, como en la práctica dentro de nuestros restaurantes de Alta Escuela, abiertos al público con un menú y una operación ejecutada por los alumnos. Los egresados de nuestra licenciatura en gastronomía se desempeñan en diversas áreas de la industria gastronómica, alimentaria y de servicios en el mundo, al adquirir el conocimiento para desempeñarse como chefs, sommeliers, baristas, mixólogos, emprendedores o creación de experiencias culinarias, entre muchos otros. Conoce en el siguiente video la historia de Valeria, egresada de gastronomía: ¿Estás listo para iniciar tu camino como profesional de la gastronomía? Contáctanos y agenda una cita para asesoría virtual. Si estás leyendo esto, probablemente sientas esa chispa de curiosidad y pasión por el arte culinario. Igual que un chef que termina de preparar un platillo exquisito, la gastronomía tiene todo un mundo de matices y texturas. Pero, ¿qué es lo que realmente se necesita para adentrarse en este fascinante universo? No se trata solo de saber cómo picar una cebolla o de manejar una sartén, sino de un compromiso que va mucho más allá de la cocina. La pasión por la cocina: el primer ingrediente Antes de entrar en detalles técnicos, lo primero que necesitas es, sin duda, pasión por la cocina. Este es el combustible que te llevará a enfrentarte a altas temperaturas y recetas desafiantes. Si te emociona la idea de experimentar con sabores, texturas y presentaciones, ya tienes la semilla que germinará en la carrera del chef. Tipo de formación en gastronomía Programas académicos y cursos Una vez que reconozcas tu pasión, el siguiente paso es elegir la formación adecuada. Existen diversas opciones, desde programas de diploma hasta grados universitarios en artes culinarias. Investiga instituciones que ofrezcan estas carreras y verifica qué es lo que se enseña en cada una. ¿Buscas una enseñanza práctica o te interesa más la teoría? La decisión depende de ti. Aprendizaje a través de la experiencia No hay mejor maestro que la propia cocina. Las prácticas son esenciales para entender cómo se trabaja en un entorno real. Considera pasantías en restaurantes o residencias de chefs reconocidos. La experiencia es tan valiosa como cualquier título que puedas obtener. Habilidades necesarias para estudiar gastronomía Creatividad: inventa y sorprende La creatividad es un pilar fundamental en la cocina. Ya sea modificando una receta tradicional o creando un plato completamente nuevo, necesitarás ser capaz de pensar fuera de la caja. Trata de visualizar tus ingredientes como un artista ve su lienzo: ¡hay infinitas posibilidades! Organización: el arte de la mise en place Leer más¿Para qué Sirve la Credencial Escolar? Beneficios y Usos Esenciales¿Sabías que en la cocina se dice que una buena mise en place puede salvar cualquier plato? Esto se traduce a una correcta organización de ingredientes y utensilios. Mantener todo en su lugar no solo te hará más eficiente, sino que también evitará desastres culinarios. Habilidad para trabajar bajo presión La cocina, especialmente en un restaurante, puede volverse caótica. Aprender a trabajar bajo presión es crucial. Imagina que en un instante estás preparando múltiples pedidos, coordinando tiempos de cocción y asegurando calidad. La paciencia y el autocontrol son esenciales en estos momentos. ¿Qué ingredientes emocionales son necesarios? Resiliencia Por más que ames cocinar, habrá días difíciles. La resiliencia es clave para soportar las críticas constructivas y aprender de los errores. Cada fallo en la cocina es una oportunidad disfrazada para mejorar. Trabajo en equipo Recuerda que cocinar no se trata solo de ti. En entornos profesionales, necesitarás colaborar con otros. Fortalece tu habilidad de comunicación y fomenta un ambiente de apoyo, porque cuando un equipo trabaja unido, los resultados son sorprendentes. Tips para elegir la escuela de gastronomie Reputación y credenciales Un buen programa de gastronomía tendrá un sólido prestigio y credenciales reconocidas. Investiga opiniones de egresados para asegurarte de que el esfuerzo que pongas valga la pena. Visitas y entrevistas No dudes en visitar las escuelas y participar en entrevistas. Siente el ambiente, conoce a los profesores y pregunta sobre las instalaciones. Una conexión personal con la escuela puede ser un factor determinante en tu decisión. El papel de las habilidades blandas en la gastronomía Empatía y atención al cliente Si en tu futuro planeas gestionar un restaurante, no solo debes concentrarte en la cocina. La empatía y la atención al cliente son igualmente importantes, ya que entender las necesidades de tus comensales puede marcar la diferencia entre un servicio ordinario y extraordinario. Gestión del tiempo En la cocina, el tiempo es oro. Necesitas aprender a gestionar tu tiempo de manera eficaz, ya sea en la preparación de platos o en el servicio. Trabajar con cronómetros y timers será tu mejor amigo. Recursos adicionales para aspirantes a chef Libros recomendados No subestimes el poder de un buen libro de cocina. Autores como Julia Child o Ferran Adrià pueden ofrecerte una perspectiva muy valiosa. Cada lectura puede inspirarte y ayudarte a perfeccionar tus habilidades. Youtube y plataformas de cocina en línea Internet es un mar de conocimiento. Hay canales de Youtube e incluso cursos online que se centran en distintas técnicas culinarias. Puedes aprender desde cómo hacer un soufflé hasta el arte de la charcutería, ¡todo desde la comodidad de tu hogar! Asegúrate de que amas cocinar Este camino está lleno de desafíos, así que asegúrate de que realmente amas la cocina. ¿Te emociona la idea de trabajar largas horas? ¿Disfrutas de la preparación constante? La verdadera respuesta a esta pregunta te ayudará en todas las decisiones futuras. Una mirada al futuro: tendencias en gastronomía Cocina sostenible ¡El futuro de la cocina es verde! Cada vez más chefs están comprometidos con la sostenibilidad. Aprender sobre agricultura orgánica y prácticas responsables será invaluable. Innovaciones tecnológicas La tecnología está revolucionando la gastronomía y ahora, más que nunca, es importante estar al tanto de las innovaciones. Desde técnicas de cocina molecular hasta aplicaciones que mejoran la experiencia culinaria, ¡mantente informado! Tu carrera como chef: qué esperar Posibilidades de empleo Una vez que hayas completado tu formación, el mundo laboral está lleno de opciones. Puedes trabajar en restaurantes, hoteles o incluso embarcarte en experiencias de catering. La diversidad de roles es parte de lo que hace esta carrera tan emocionante. Desarrollo continuo La cocina nunca está estática; siempre hay nuevos ingredientes o técnicas por descubrir. Prepárate para el aprendizaje continuo y nunca dejes de experimentar y perfeccionar tus habilidades. Como puedes ver, estudiar gastronomía es un viaje apasionante que involucra muchísima más que solo conocimiento técnico. Necesitarás pasión, habilidad, y una disposición a aprender y adaptarte. Y recuerda, cada chef fue alguna vez un aprendiz. Así que prepárate, porque en el horizonte de tu carrera culinaria siempre habrá algo nuevo por descubrir. ¿Es necesario tener experiencia previa en la cocina para estudiar gastronomía? No es necesario tener experiencia previa, pero cualquier conocimiento básico puede ser ventajoso. Lo más importante es tener pasión y ganas de aprender. ¿Cuánto tiempo dura un programa de estudios en gastronomía? La duración puede variar. Generalmente, los programas de diploma pueden durar de 6 meses a 2 años, mientras que un grado universitario puede tomar entre 3 y 4 años. ¿Qué tipo de empleo puedo conseguir al graduarme en gastronomía? Las opciones son amplias. Desde trabajar en restaurantes como chef, hasta roles en catering, gestión de alimentos, consultoría culinaria, y más. La clave está en seguir desarrollando tus habilidades. ¿Existen programas de gastronomía en línea? Sí, cada vez hay más programas y cursos en línea que ofrecen formación en diversas áreas de la gastronomía. Estos pueden ser una buena opción si prefieres aprender a tu propio ritmo. Estudiar la carrera en gastronomía es el camino para convertirte en un auténtico profesional, con conocimientos culinarios especializados, incluyendo la administración de negocios, nutrición y gestión de personal entre muchas otras áreas complementarias. Si estás interesado en ingresar a un colegio de gastronomía pero no estás seguro por dónde empezar, a continuación te platicaremos todo lo que necesitas saber y considerar antes de iniciar tus estudios de gastronomía en México: ¿Cuáles son los requisitos para estudiar gastronomía? El primer paso es conocer los requisitos de cada institución educativa, ya que no todas las escuelas de gastronomía son iguales, debido a que ofrecen diferentes formatos, programas, prácticas y planes de estudio. Pero, en general necesitarás cumplir con los siguientes requisitos básicos para poder ingresar: 1. Contar con certificado de estudios Al igual que con cualquier otra carrera profesional avalada por la Secretaría de Educación Pública (SEP) necesitas presentar tu certificado de finalización de tus estudios de bachillerato, preparatoria o su equivalente. 2. Cumplir con el perfil del estudiante Ya sea que cuentes, o no, con conocimientos culinarios previos, considera el perfil general de los aspirantes, formado por aspectos de lo que se espera de un futuro profesionista, tomando en cuenta los siguientes: Trabajo en equipo La labor gastronómica no se centra en el chef, es una tarea de cocina 360, conformada por un equipo de profesionales expertos en diferentes especialidades. Compromiso y pasión por la gastronomía Al entrar a la licenciatura estarás iniciando la profesionalización de tu vocación y disfrutarlo con compromiso te ayudará a aprovechar al máximo el programa y te permitirá ser más creativo. Creatividad Con las bases del conocimiento, puedes desarrollar habilidades y conocimientos que no imaginabas tener, la base de este desarrollo es la experimentación ya sea con la creación de nuevas recetas, sabores, técnicas o conceptos. Buena organización La organización efectiva es un tema clave para el desarrollo académico y operativo de diferentes tareas, en situaciones tan básicas como encontrar ingredientes en la cocina o complejas como la elaboración de un plan de inversión para abrir tu restaurante en un futuro, por poner algunos ejemplos. Apertura al conocimiento La carrera de gastronomía no solo se trata de cocina ya que incluye temas de administración de negocios, gestión de personal, áreas de servicio, entre otras. 3. Conocimientos previos ¿Para estudiar gastronomía se necesita saber cocinar? No es necesario, pero, sí es recomendable tener conocimientos básicos de cocina. Además, para entrar de lleno, es buena idea contar con fundamentos científicos generales, con la intención de entender aspectos como que a través de la física o la química, el chef puede desarrollar y entender diferentes tipos de procesos culinarios. Al contar con cultura general y entendimiento de las motivaciones y contextos que mueven la gastronomía en varias regiones del mundo, podrás comprender mejor la labor de un chef. ¿De qué trata la carrera de gastronomía? Estudiar gastronomía en una buena universidad implica la adquisición de conocimientos alrededor de todo lo que implica la elaboración de alimentos y bebidas, desde la investigación, prácticas culinarias hasta el desarrollo de negocios. 4. Conocer el proceso de admisión Por último, una vez que analizas tus opciones para elegir el mejor colegio de gastronomía, es decir el adecuado para ti, debes iniciar el proceso de admisión, el cual por lo general consta de los siguientes pasos: Envío de solicitud de admisión. Sesión informativa. Entrevista de admisión. Registro del aspirante. Como habrás notado, para convertirte en un profesional de la gastronomía requieres de vocación, pasión, esfuerzo y tiempo para adquirir el conocimiento que te lleve al éxito como uno de los grandes profesionistas culinarios. Ahora solo necesitas elegir la mejor institución educativa para lograrlo. Te puede interesar leer: 10 cosas que debes saber sobre la licenciatura en gastronomía ¿Dónde estudiar gastronomía en México? Puedes estudiar en la Universidad Superior de Gastronomía, la institución pionera en nuestro país, con un programa que permite a los alumnos adquirir conocimientos profesionales de gastronomía, en diferentes niveles, tanto en las aulas de forma teórica, como en la práctica dentro de nuestros restaurantes de Alta Escuela, abiertos al público con un menú y una operación ejecutada por los alumnos. Los egresados de nuestra licenciatura en gastronomía se desempeñan en diversas áreas de la industria gastronómica, alimentaria y de servicios en el mundo, al adquirir el conocimiento para desempeñarse como chefs, sommeliers, baristas, mixólogos, emprendedores o creación de experiencias culinarias, entre muchos otros. Conoce en el siguiente video la historia de Valeria, egresada de gastronomía: ¿Estás listo para iniciar tu camino como profesional de la gastronomía? Contáctanos y agenda una cita para asesoría virtual. Estudiar la carrera de Gastronomía resulta una alternativa atractiva para muchos jóvenes y adultos de hoy. Cursar esta licenciatura, caracterizada por brindar una formación amplia y especializada sobre técnicas culinarias, la industria de alimentos y bebidas, y el entorno de negocios en general, es el sueño de los apasionados por la cocina. Sin embargo, algunas personas con vocación por esta área no buscan profesionalizarse en ésta, sobre todo, porque piensan que quizás no cuentan con los requisitos necesarios para estudiar la carrera de Gastronomía. Y es que existen muchos rumores de que para poder comenzar a cursar esta opción académica es indispensable contar con un sinfín de características y realizar múltiples procesos de selección. Ahora bien, lo primero que debes saber sobre esto es que como en cualquier carrera, sí es importante que cuentes con un determinado perfil para convertirte en gastrónomo y realices tu proceso de admisión a la universidad con todo el papeleo que esto implica. No obstante, al contrario de lo que algunos individuos piensan, para estudiar Gastronomía no tienes que contar con certificados de manipulación de alimentos ni cursos de cocina previos. Sí, se trata de una de esas alternativas de profesionalización a las que puedes acceder luego de culminar la preparatoria. Más bien, la universidad te exigirá algunos documentos básicos que necesitará para tener un mayor control interno de sus alumnos, crear archivos estudiantiles y cumplir con ciertas exigencias de la Secretaría de Educación Pública (SEP) de la nación. ¿Cuáles son los requisitos para estudiar la carrera de Gastronomía en una institución educativa? 1. CURP Lógicamente, las autoridades universitarias deben tener un registro de la identidad de cada uno de sus alumnos. Por ese motivo, uno de los documentos que tendrás que compartir con la institución es la Clave Única de Registro Poblacional (CURP). Como ves, se trata de un requisito que no te costará conseguir, pues ya lo tramitaste algunos años atrás. De hecho, lo que sí debes hacer es desconfiar cuando una institución no te solicite documentos como éste, pues puede ser evidencia de que los títulos que otorga no tienen validez. 2. Acta de nacimiento Este es otro de los documentos que solicita una casa de estudios para corroborar tu identidad y crear un archivo o historial estudiantil. Quizás no tengas el acta de nacimiento en tu poder, ya que es muy común que los padres se la queden luego de tramitarla y no la devuelvan a sus hijos, salvo cuando la necesitan para realizar un trámite, como en este caso. ¡Ya sabes! Si quieres estudiar la carrera de cocina u otra licenciatura, no olvides buscar este documento, en caso de que todavía no esté en tus manos. 3. Certificado de salud Una universidad de calidad, preocupada por la legalidad de sus procesos y el bienestar de sus alumnos, tramita seguros para sus estudiantes. Por esa razón, al momento de inscribirte en la carrera de Gastronomía te solicitará un certificado de salud, otro documento que también es de fácil acceso acudiendo a un centro médico tanto público como privado. 4. Fotos Por supuesto, no nos referimos a las imágenes que publicas en tus redes sociales y almacenas en tu celular. La universidad en la que decidas estudiar la carrera de Gastronomía te solicitará fotos con un formato en específico que utilizará para crear tu archivo. Además, podrán ser usadas para realizar identificaciones estudiantiles y completar fichas de ingreso, otro requisito para inscribirse en cualquier carrera universitaria. 5. Certificados de secundaria y bachillerato o equivalente Recuerda que, como mencionamos anteriormente, no necesitas un curso de cocina previo para estudiar la carrera de Gastronomía. Por eso, sólo necesitarás tus certificados de secundaria y bachillerato o un documento equivalente como aval académico para cursar esta atractiva oferta académica. 6. EXANI Una universidad que siga los lineamientos de las autoridades también te solicitará la presentación del Examen Nacional del Ingreso al Posgrado (EXANI). Esta evaluación se realiza con la finalidad de evaluar la capacidad que tienen los aspirantes para desenvolverse en estudios de nivel superior. ¡Perfecto! Si leíste hasta este punto del texto ya conoces cuáles son los principales requisitos que necesitas reunir para estudiar Gastronomía. Sin duda, recopilar estos documentos puede ser una tarea tediosa, pero sencilla, ¿cierto? Eso sí, ¡eso no es todo! Para cursar esta carrera, además de estos requisitos, necesitarás determinadas cualidades y competencias. ¿Sabes cuál es la principal? Adivinarla no es muy difícil: amor por la cocina. La carrera de Gastronomía representa un área exigente y que demanda la búsqueda de la mejora continua y la calidad, por lo que sólo podrás asumir con entusiasmo estos grandes retos si realmente te apasiona y es tu vocación. Además, es importante que los estudiantes de esta licenciatura, como muchos jóvenes de hoy, estén involucrados con la globalización. Tener interés por conocer otros idiomas, culturas culinarias y patrones de consumo es muy valioso para los alumnos de esta opción educativa. Por otro lado, un joven que aspire a convertirse en un profesional de la cocina debe tener inclinación por el trabajo en equipo. Para que un negocio de alta cocina funcione, se necesita que el especialista en Gastronomía sepa delegar funciones y motivar a un equipo de trabajo que incluye asistentes, mesoneros, anfitriones, cajeros, entre otros profesionales. Siempre ten presente que en esta industria se necesita acompañar alimentos suculentos con llamativas presentaciones y, sobre todo, un gran servicio. Cuando un cliente deleita su paladar y otros sentidos, y recibe un excelente trato, es mucho más propenso a volver. Si consideras que cumples con este perfil, ¡adelante! Cursa esta magnífica carrera y prepárate para uno de los campos profesionales más apasionantes que te deparará un futuro próspero, satisfactorio y lleno de éxitos. Sin duda, Gastronomía es una de las licenciaturas más sorprendentes que existen, ya que combina pasado, presente y futuro a través de platillos que a su vez involucran todos los sentidos y distintas formas de arte. Si te interesa estudiar gastronomía, te invitamos a que nos contactes para recibir más información sobre nuestro programa académico, nuestro plan de estudios, nuestros docentes y nuestras instalaciones. Tenemos una oferta educativa de calidad, con una metodología práctica y actualizada, y con un enfoque interdisciplinario que te prepara para los desafíos del mundo gastronómico. No dejes pasar esta oportunidad de cumplir tu sueño de convertirte en un profesional de la gastronomía. Escríbenos al link de abajo para comunicarte con un asesor educativo que resolverá todas tus dudas y te guiará en el proceso de inscripción. ¡Te esperamos!