

Impacto Internacional de la Gastronomía Mexicana





CONTENIDO

1. Introducción
2. La comida mexicana y su preservación cultural
3. ¿Qué significa ser un Chef especializado en Gastronomía Mexicana?
4. Posibilidades de desarrollo que da la Gastronomía Mexicana
5. ¿Cómo puedo ser un especialista en Gastronomía Mexicana?
6. Conclusiones



1. Introducción

México es un país que se caracteriza a nivel mundial por su riqueza natural y diversidad cultural. De acuerdo con la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, existen 68 diferentes grupos indígenas en México, lo que nos da una idea de la pluralidad de nuestro país. lo que nos da una idea de la pluralidad de nuestro país.

La riqueza de la cocina mexicana tiene sus orígenes en las diferentes actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias y costumbres y modos de comportamiento comunitarios ancestrales de cada cultura, que sentaron las bases para la herencia gastronómica con la que hoy gozamos.

Después de la colonización, la Gastronomía Mexicana se vio influenciada por nuevas técnicas, ingredientes vegetales y animales del viejo continente, que lejos de extinguir la tradición del territorio mexicano, fueron adoptadas para enriquecer aún más la cocina en México.

En años recientes, gracias a la globalización y a los sistemas económicos y culturales que socialmente experimentamos, la cocina mexicana se ha popularizado a través del mundo, y se ha hecho acreedora de una excelente reputación, no solo entre los paladares comunes, sino también, para los expertos en la preparación de alimentos.



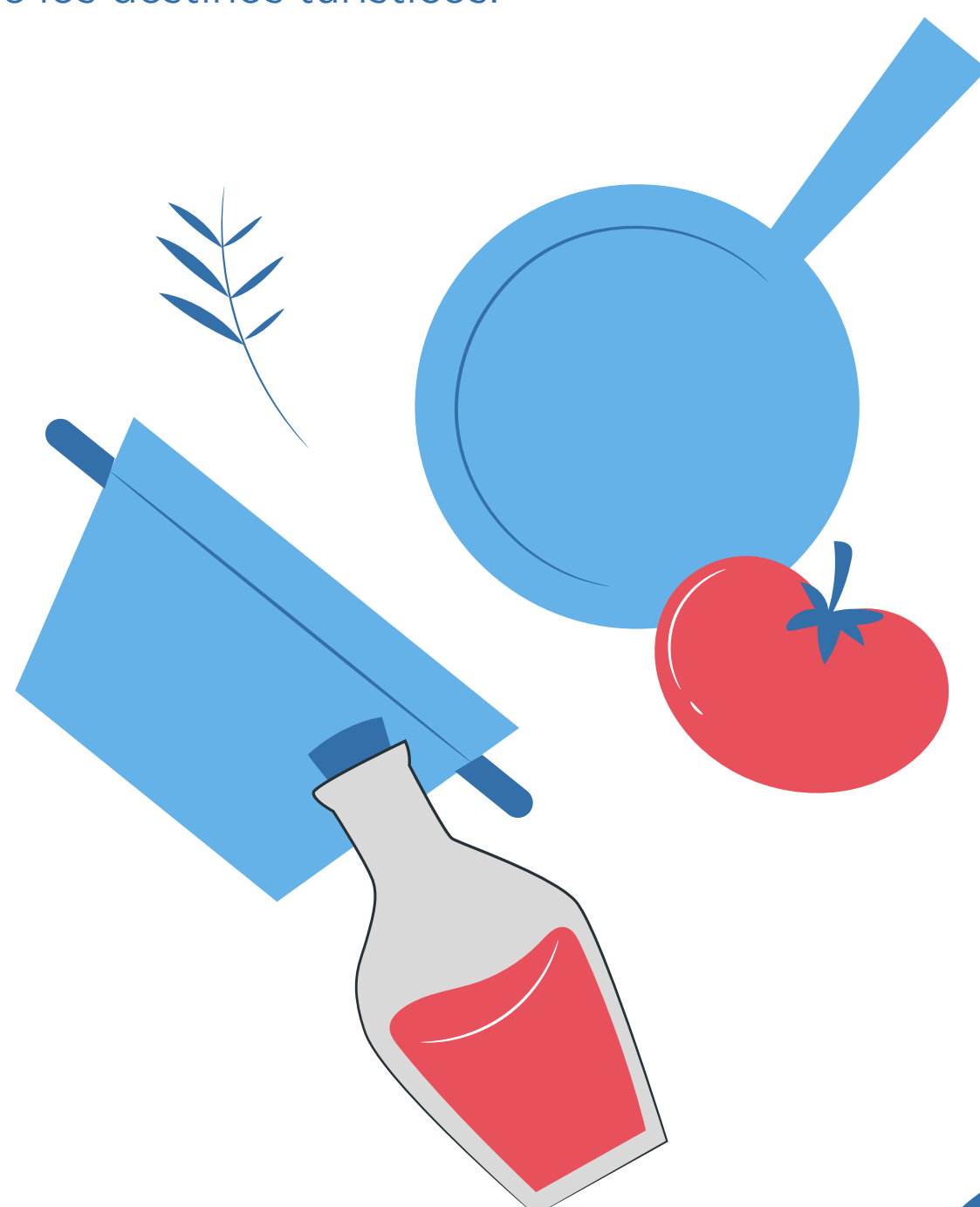
2. La comida mexicana y su preservación cultural

A través de los siglos, la comida mexicana ha trascendido entre generaciones, ofreciendo en los sabores de cada platillo, un fragmento de su historia, tradiciones y cultura, dándole el carácter necesario para coronarse como un tesoro para la sociedad.

De esta manera, la Organización de las Naciones Unidas para la Cultura, las Ciencias y la Educación, UNESCO, declaró en 2010 a **la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad**, gracias a la riqueza que posee, cuyos méritos destacan por su antigüedad, su continuidad histórica, la originalidad de sus productos, técnicas y procedimientos.

Sin embargo, este reconocimiento no es suficiente para lograr que la cocina tradicional mexicana continúe trascendiendo en la historia, ya que requiere de actores activos que practiquen y transmitan este conocimiento, respetando las raíces ancestrales que la caracterizan.

Prepararse profesionalmente como Chef de cocina mexicana es una de las formas en las que esta tradición puede continuar existiendo, no solo a nivel local, ya que, en la actualidad, la demanda de expertos en Gastronomía Mexicana es muy alta a nivel internacional, principalmente dentro de los destinos turísticos.



3. ¿Qué significa ser un Chef especializado en Gastronomía Mexicana?

Especializarse en Gastronomía Mexicana es más que una profesión, ya que, significa conocer mucho más que recetas de los platillos característicos del país, debido a que, sin contexto histórico, la comida mexicana perdería su valor.

La cocina mexicana abarca diferentes tipos de comida, que van desde los platillos salados y picantes tradicionales, pasando por bebidas, hasta piezas de repostería únicas.

Para especializarse en la cocina tradicional mexicana es importante conocer y dominar:



Es claro que ser Chef experto en gastronomía mexicana no es una labor sencilla, ya que sus conocimientos y preparación son muy específicos. Gracias a esto, su trabajo es muy bien valorado dentro del mundo culinario, ya que les otorga un diferenciador importante frente a los cocineros convencionales.

4. Posibilidades de desarrollo que da la Gastronomía Mexicana

El panorama laboral de la carrera en gastronomía en México presenta datos muy interesantes, según datos del sitio **DataMéxico**, la fuerza laboral de Cocineros durante el cuarto trimestre de 2021 fue de 231mil personas, cuyo salario mensual promedio alcanza los \$5,009 pesos, trabajando alrededor de 44.8 horas a la semana; sin embargo, esto solo representa un salario de inicio, ya que en zonas turísticas como Jalisco, el salario puede alcanzar los \$21,300 pesos.

El desarrollo dentro de esta carrera es posible en diferentes sectores, que están presentes a lo largo y ancho del territorio mexicano, así como en el extranjero.



Hotelería: Hoteles, restaurantes y todo tipo de establecimientos turísticos, siendo capaz de ocupar cargos de ayudante de cocina, gerente general, maitre, bartender, cocinero, jefe de cocina, chef repostero o chef ejecutivo.



Repostería: Panaderías, pastelerías y restaurantes. Los Chefs reposteros son bien cotizados, y los especialistas aún más. En 2020 la repostería fue la especialidad gastronómica con mayor número de trabajadores en México.



Eventos: Con todos los conocimientos que posee, un Chef de cocina mexicana es capaz de desempeñar papeles dentro de producción, diseño y planificación de menús, catering y buffets para todo tipo de eventos sociales.



Investigación: Ser investigador culinario y especializarte en Gastronomía mexicana, para descubrir ingredientes y nuevas recetas de platillos mexicanos, te permitirá contribuir con la preservación de la cultura.



Docencia: Esta es una labor muy noble, ya que es parte primordial en el cuidado y transmisión de la tradición culinaria mexicana.

En general para poder construir una carrera próspera en gastronomía mexicana es necesario contar con más habilidades, además de las obvias en la cocina, ya que dominar temas de procesos de higiene, conocimientos en nutrición y algo de finanzas, ayudan a elevar cualquier perfil, que hacen posible aspirar a mejores puestos y escalar en la jerarquía de una cocina.

Además, cuanto mayor es el nivel de especialización, más posibilidades se tienen de elegir el destino geográfico para trabajar, rompiendo las barreras internacionales.

5. ¿Cómo puedo ser un especialista en Gastronomía Mexicana?

Convertirse en un experto en la gastronomía mexicana es una labor que requiere de dedicación y estudio, ya que es necesario aprender, comprender y dominar las diferentes técnicas que, a través de cientos de años, se han forjado.

El primer paso es estudiar una licenciatura en Gastronomía, que otorga todas las bases necesarias para el dominio del arte culinario, así como de otras técnicas, métodos y conocimientos para el ejercicio de la profesión. A partir de aquí se deben combinar el estudio, la práctica y la exploración.

Estudiar una especialidad o diplomado en cocina mexicana es una excelente decisión, ya que aquí se obtiene el conocimiento sintetizado de mano de Chefs expertos que, por medio de lecciones prácticas, enriquecerán el acervo cultural y gastronómico que exige esta tradición.

La complejidad de la cocina mexicana es alta, ya que muchas preparaciones requieren de rituales y procedimientos específicos que elevan el nivel de dificultad del platillo, y su dominio se logra a través de la práctica.



Para recibir asesoría sobre éste o algún otro plan académico:

Contáctanos





Por último, no existe mejor escuela de cocina mexicana que la tradicional, es decir la que proviene de sus creadores o herederos. Por eso es importante explorar lugares, conocer personas y aprender de su experiencia, cultura y tradición, ya que sus consejos son invaluablees, debido a que no se encuentran en ningún libro, ni escuela de cocina.

6. Conclusiones

La Gastronomía Mexicana ha conseguido posicionarse en la escena culinaria internacional como una de las mejores que existen en la actualidad, por lo que los profesionales expertos en la materia tienen un campo de desarrollo en potencia, que rebasa las fronteras locales e internacionales.

Prepararse y formar parte de los agentes que preservan la cultura y tradición mexicana a través de su gastronomía es una labor muy noble, que ayuda a enaltecer el nombre de México, de su historia y herencia culinaria hacia todo el mundo.



UNIVERSIDAD LA CONCORDIA®



AliatUniversidades®

Comparte este whitepaper:



¡Escríbenos por WhatsApp!

Y recibe toda la información que necesitas.

Desde el 2003 la Universidad La Concordia ha formado profesionalmente a alumnos para el campo laboral. Además, cuenta con el Reconocimiento como parte del programa de Mejora Institucional en Fortalecimiento de la Calidad Educativa, otorgada en febrero de 2020.

ULC forma parte de Aliat Universidades, una red de instituciones con más de 50 años formando profesionales altamente calificados a lo largo y ancho de México.

