



## 10 Profesiones del futuro en el Área de la gastronomía.

### Descripción

Le preguntamos a IA cuáles son los posibles trabajos del futuro en esta Área del conocimiento y esta fue su respuesta:

- 1. Chef de cocina personalizado:** Con la creciente demanda de dietas personalizadas y adaptadas a las necesidades individuales, los chefs podrán especializarse en crear menús que satisfagan estas demandas.
  - 2. Científico de alimentos:** Con avances en tecnología y ciencia, la gastronomía podrá combinar con la investigación en alimentos para crear nuevos sabores y texturas.
  - 3. Nutricionista gastronómico:** La nueva tendencia hacia estilos de vida saludables y sostenibles en la alimentación podrá crear una demanda para chefs que también tengan conocimientos en nutrición y propiedades de los alimentos.
  - 4. Especialista en vinos artesanales:** La mayoría de los consumidores están abandonando el vino industrializado y prefieren los vinos artesanales, lo que hace que este trabajo sea cada vez más importante.
  - 5. Mercadólogo culinario:** Para llevar la gastronomía a nuevos públicos, es necesario contar con un mercadólogo en la industria culinaria.
  - 6. Profesor de Gastronomía:** La educación en gastronomía está en alza por lo que siempre habrá necesidad de formar en este campo.
  - 7. Generador de experiencias gastronómicas:** Una persona que diseñe experiencias únicas de gastronomía, desde eventos privados y degustaciones hasta cenas temáticas y tours gastronómicos.
  - 8. Consultor en comida de empresas:** Uno quien mejor que la comida para juntar a los compañeros de trabajo.
  - 9. Especialista en Back Office de una empresa alimenticia:** Debido a la creciente necesidad de una mayor eficiencia en los procesos de producción de alimentos, se necesitarán expertos en la agilidad de los procesos, gestión de suministros y logística.
  - 10. Instructor de cocina en línea:** Con clases virtuales hasta de gimnasia, se podrán ver más programas de cocina en línea para aprender desde casa las técnicas culinarias.
- ¿Quieres estudiar en la Academia de Gastronomía UCAB-Plaza? Click en las imágenes para más información.

## CURSO PANES BAO

Presencial  
sede Caracas

FACILITADOR:

- Chef William Tse Lee

Junio  
Inicio **17**



## APRENDE PASTELERÍA LIBRE DE GLUTEN

Presencial  
sede Caracas

FACILITADORES:

- Chef Jesús Ascanio
- Chef María Gabriela Vera

Junio  
Inicio **21**



## CURSO ESTANDARIZACIÓN Y COSTEO DE RECETAS

Presencial  
sede Caracas

FACILITADOR:

- Enrique De Lima

Junio  
Inicio **21**

Junio  
Final **22**



LOGO  
Escuela de Gastronomía  
UCAB-PLAZA

Mycelium  
Gastronomy

## CURSO LA SOSTENIBILIDAD COMO HERRAMIENTA PARA POTENCIAR TU RESTAURANTE



Estefanía  
Simon-Sasyk



Dharath  
Hoonchamlong



Constanza Díaz del  
Castillo Velásquez

Virtual Autogestionado  
Duración máxima 6 meses.

### Categoría

1. Gastronomía

### Fecha de creación

2023/06/07

### Autor

mariociap