



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 PASTERÍA 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

7 de junio de 2023

Autor

mariociap