

## La mejor escuela pública de gastronomía está en el CUCosta

Se han invertido más de 40 millones de pesos

“La Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias, le dará al estudiante la preparación para ser profesional con óptimas habilidades técnicas de alta cocina. Esta universidad está planeada para tener 500 alumnos”, expresó el Chef Luis del Sordo, Director de la Escuela de Gastronomía Estación Gourmet del Centro Universitario de la Costa (CUCosta) con sede en Puerto Vallarta, Jalisco.

El académico y directivo indicó que actualmente tienen 120 alumnos, pero cada semestre se incrementa en 30, y se llegan a tener hasta 150 aspirantes, que buscan un lugar en esta escuela.

La respuesta y aceptación ha sido buena por parte de la comunidad, sobre todo por la ubicación en esta zona del pacífico mexicano, indicó.

Agregó que por la cantidad de hoteles que hay en el municipio de Puerto Vallarta, se ha tenido éxito.

“Hoy en día tenemos estudiantes, que vienen de otros estados de la República Mexicana, no solamente de Jalisco. Recibimos de Aguascalientes, Nayarit, incluso del estado de Michoacán”.

“La verdad, la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias en la Estación Gourmet es una garantía para los futuros cocineros, debido a las diversas ofertas de trabajo que existe entre la gran cantidad de hoteles y restaurantes en la región”, externó el Chef Luis del Sordo.

“Gracias a la buena relación con gerentes de hoteles y restaurantes de los municipios de Puerto Vallarta y Bahía de Banderas, todos los alumnos egresados con excelencia académica, han sido contratados de inmediato, no como ayudantes de cocina, sino con la posición de cocineros”, aclaró.

La Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias, del Centro Universitario de la Costa es muy importante porque a nivel nacional, es la primera carrera en una universidad pública, en donde los estudiantes pueden profundizar en el tema gastronómico de alto nivel, subrayó.

“Debemos de estar conscientes, que los hoteleros y restauranteros de la región, cada vez buscan gente con mayor capacidad en la cocina mexicana e internacional. Antes los tenían que contratar desde la Ciudad de México o de Puebla, en cambio en la actualidad, los hay en esta ciudad”, destacó.

Adelantó que actualmente se están construyendo dos edificios, precisamente por el crecimiento estudiantil que se tiene, razón por la cual, a fin de año se tendrán 16 aulas, incluyendo cuatro cocinas, con una inversión total de más de 40 millones de pesos.

Por último, comentó que al igual que en el resto de las carreras de nivel licenciatura del Centro Universitario de la Costa, los estudiantes de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias, tienen la

oportunidad de prepararse en otras universidades, dentro del programa de intercambios académicos nacionales e internacionales.

**A t e n t a m e n t e**

**"Piensa y Trabaja"**

**Puerto Vallarta, Jalisco, 16 de Agosto de 2019**

**Texto: Unidad de Comunicación del CUCosta**

**Fotografía: Cortesía CUCosta**

**Etiquetas:**

[Luis del Sordo](#) <sup>[1]</sup>

---

**URL Fuente:** <https://comsoc.udg.mx/noticia/la-mejor-escuela-publica-de-gastronomia-esta-en-el-cucosta>

**Links**

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/luis-del-sordo>