

“Las nuevas generaciones tendrán nuevos retos (...) y toca a la academia hacer ajustes para que salgan lo mejor preparadas”.

LUIS RAÚL FERNÁNDEZ ACOSTA,

directivo de la UIC.
+ Pronombre: Él.
in Raúl Fernández



¿Qué es la GenAI?

Es una forma de inteligencia artificial entrenada para generar contenido, como audios, códigos de programación, imágenes y videos, a partir de instrucciones, peticiones y/o preguntas expresadas por un usuario.

Fuentes: IBM y Microsoft.

Otras categorías

El marco clasificatorio del estudio IA Generativa y Empleos de la OIT señala que hay puestos con una exposición a estas tecnologías:

+ Mínima

Es decir, algunas de sus ocupaciones muestran un potencial moderado de automatización, pero la exposición general de la ocupación sigue siendo limitada. En este nivel se localizan diversas posiciones directivas, así como urbanistas, químicos, ingenieros medioambientales, nutricionistas, actores, contratistas y técnicos en electrónica, por mencionar algunos ejemplos.

+ Nula

Se trata de aquellos en los que la mayoría de las tareas permanecen relativamente no afectadas por la GenAI y con una puntuación media de exposición consistentemente baja. Aquí se encuentran los profesionales de la salud, dentistas, ingenieros civiles, pilotos de aviación, artistas, ingenieros metalúrgicos, docentes de enseñanza secundaria, jueces y miembros del Poder Legislativo, entre otros.



ESCUELA CULINARIA INTERNACIONAL: FORMADORA DE LÍDERES



La Escuela Culinaria Internacional, plantel Toluca, se especializa en la formación profesional de los futuros líderes de la Industria.

En un contexto donde la formación gastronómica es cada vez más exigente, la **Escuela Culinaria Internacional, plantel Toluca**, se consolida como una de las instituciones más sólidas y especializadas del país. Con más de 27 años de trayectoria, ha formado generaciones de profesionales capaces de transformar la Industria con una visión integral, creativa y emprendedora.

Su modelo educativo está diseñado para responder a los desafíos reales de la industria de alimentos y bebidas. Sus planes de estudio combinan práctica intensiva, visión de negocio y acompañamiento humano, lo que permite que cada estudiante se profesionalice, para formarse como líder en el sector gastronómico. “El compromiso de ECI es formar a los futuros líderes de las cocinas en la industria de alimentos y bebidas”, afirma la Mtra. María Fernanda Franco, directora del Plantel. “Nuestros egresados



Mtra. María Fernanda Franco
Directora de ECI plantel Toluca

están preparados para emprender, gestionar y crear valor en cada espacio donde la cocina se convierte en experiencia”.

Uno de los grandes diferenciales de **ECI Toluca** son sus instalaciones: Cocinas de alto nivel, salón de sommelier, sala de barista, barra de bar y salones ejecutivos, todo pensado para una formación que integra lo técnico, conceptual y sensorial.

La atención personalizada, las prácticas profesionales locales, nacionales e internacionales, así como la participación en diversas iniciativas y concursos llevaron a la **Escuela Culinaria Internacional, plantel Toluca** a hacerse

acreedora al Guinness World Record por “El taco de plaza más grande del mundo” siendo todo lo anterior resultado del compromiso institucional con la excelencia y la innovación.

Actualmente, la institución ofrece la Licenciatura en Gastronomía en modalidad intersemanal y sabatina, con tres años de duración. Las inscripciones están abiertas para el ciclo que inicia en septiembre 2025. Además, su oferta académica incluye especialidades, diplomados y cursos para quienes buscan actualizarse o profesionalizarse en áreas específicas relacionadas con la Gastronomía tales como: Panadería, Pastelería, Cocina Mexicana, Cocina Asiática, Administración de Empresas de Alimentos y Bebidas, así como especialidad en Sommelier.

Con una comunidad activa, alianzas estratégicas y un enfoque que pone al estudiante en el centro, **ECI Toluca** sigue formando profesionales con visión global, pasión local y herramientas concretas para destacarse desde el primer día y dejar huella en un mundo donde la Gastronomía es cultura, negocio y experiencia.

informestol@eci.edu.mx • www.eci.edu.mx/toluca • 722 180 2222

Escuela Culinaria Internacional @eci_tol Escuela Culinaria Internacional



Calle Miguel Hidalgo 1405, Colonia La Providencia CP 52177, Metepec Estado de México.