



Un buen negocio tiene que abrir en el momento justo, ni antes ni después, para alcanzar el éxito en un plazo razonable si hace bien el trabajo.

Pero hay algunos que confían tanto en su visión que persisten contra viento y marea, y un caso fue el de **Armando Anaya Arroyo** y su hijo **Arturo Anaya Muñoz**, quienes fundaron el Colegio Superior de Gastronomía (CSG), que ofreció en 1992 la primera licenciatura en México.

Hoy, sigue entre las cinco más importantes en un país, donde la laxitud con la cual se trata el negocio de la educación ha permitido que, literalmente, se abran cientos de licenciaturas y carreras técnicas sobre esta especialidad, muchas de las cuales nacen y mueren rápidamente.

La gastronomía genera vetas insospechadas, hay egresados del CSG que se han especializado en el manejo de cadenas de frío, otros en la panadería, los vinos, la atención de comedores industriales o el transporte de perecederos.

Anaya Muñoz, como pionero de la educación gastronómica, tiene anécdotas increíbles, como la de haber recibido en su colegio al hijo de un amigo del club, quien ya había estudiado siete semestres de medicina, aunque realmente soñaba con ser chef.

“Te pido que no aceptes a mi hijo”, le dijo el padre de aquel joven, pero el final de la historia es que hoy es un empresario gastronómico exitoso y profesionalmente realizado.

El CSG también ha trabajado en cómo aumentar el valor de la experiencia gastronómica a través de la cultura y la tecnología.

En su taller culinario, Nido, está disponible un menú inspirado en un mural de **Diego Rivera** y hay un salón donde los comensales viven, por ejemplo, la experiencia de disfrutar de una comida dentro de un “tren virtual” que transita por un paisaje mexicano.

Anaya hizo en el pasado todo tipo de malabares, desde vender el coche de su madre hasta hipotecar su casa, pero hoy su colegio está consolidado como uno de los semilleros de profesionales, en un país donde la gastronomía es una parte fundamental de su economía.



DIVISADERO

Michelin. - Dos afirmaciones son ciertas sobre **Nathalie Desplas**, la titular de Turismo de la Ciudad de México: que es una mujer honesta y una de las académicas e intelectuales que mejor conocen la actividad turística en México.

Por ello, es importante que avale la relevancia del arribo de la Guía Michelin a México, que no sólo está calificando a grandes restaurantes, sino a fondas y changarros en una ciudad que tiene más de 57 mil establecimientos dedicados a la comida, mismos que generan más de 300 mil empleos directos.

Así es que le hace todo el sentido que una encuestadora de profesionalización global como la de EY, haya descubierto que la Guía Michelin genera confianza a 84% de los viajeros que la conocen o que 42% que la utilizan tiendan a prolongar sus estancias y a aumentar su gasto muy por encima del



promedio.

También que contribuye a aumentar el emprendedurismo gastronómico en los destinos que revisa y que tienen más visibilidad en el extranjero.

El Fondo Mixto está invirtiendo 300 mil dólares en la primera versión, los seis estados que participan en la primera etapa harán aportaciones iguales, pero habrá diferencias en los montos en que fraccionarán los pagos por cuatro años que superarán en México los seis millones de dólares cuando termine esta etapa en 2027.

Ha trabajado
en dar valor
a la experiencia
gastronómica
a través
de la cultura
y la tecnología.

