

Perfil de egreso TSU en Gastronomía.

(1º al 6º Cuatrimestre) El TSU es capaz de:

Utilizar las herramientas a su alcance para diseñar, implementar y supervisar tanto en empresas como en procesos culinarios y servicios gastronómicos de alto nivel.



Desarrollo de habilidades:

- Operar establecimientos Gastronómicos con una Visión proyectiva que le permita sobresalir en el ámbito turístico Nacional e Internacional.
- Dominar las Técnicas Culinarias de producción y servicio de Alimentos y Bebidas creando nuevas recetas de diferentes tipos de culturas, cocinas y materias primas.
- Conocer los procedimientos contables y financieros para manejar la administración de establecimientos gastronómicos.
- Desarrollar sus capacidades profesionales destacando el alto nivel del compromiso con sentido ético y humanístico.
- Complementar su formación profesional y lograr su titulación mediante la solución de un problema del ámbito empresarial, aplicando los conocimientos y habilidades adquiridos durante su preparación universitaria.