

# Técnico Superior Universitario en Gastronomía



El TSU en Gastronomía 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.

Para mayor información: <https://uttulum.edu.mx/index.php/gastronomia-bis/>