



PERFIL PROFESIONAL LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



Versión Ejecutiva

PRESENTACIÓN

El Licenciado en Gastronomía cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que permiten al Licenciado desarrollar actividades en su área profesional, adaptarse a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales próximas.

Competencias Genéricas:

Capacidad de análisis y síntesis, habilidades para la investigación básica, capacidades para planificar y gestionar, manejo de la seguridad e higiene, trabajo en equipo, comunicación efectiva, capacidad de negociación, liderazgo y actitud de servicio.

Competencia Específica:

1.- Desarrollar y administrar un concepto gastronómico a través del diagnóstico del potencial culinario, la ingeniería de menús, cocina mexicana e internacional representativa, herramientas financieras y de administración estratégica y la normatividad aplicable para fortalecer al sector gastronómico y contribuir al desarrollo económico de la zona.

1.1 Desarrollar la propuesta culinaria a través del diagnóstico del potencial gastronómico, ingeniería de menús, métodos y técnicas de la cocina tradicional y alta cocina mexicana, así como los de la cocina internacional, considerando la normatividad aplicable y herramientas de supervisión y control, para fortalecer la cultura gastronómica.

1.2 Administrar el establecimiento de alimentos y bebidas a través del diagnóstico de los recursos humanos, materiales, técnicos y financieros, herramientas de administración estratégica, análisis de estados financieros básicos considerando la filosofía de la organización y normatividad aplicable, para la rentabilidad y competitividad del mismo.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	



PERFIL PROFESIONAL LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



Versión Ejecutiva

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El Licenciado en Gastronomía podrá desenvolverse en:

- Hoteles y centros recreativos
- Restaurantes
- Hospitales y centros de salud
- Instituciones educativas
- Comedores industriales
- Cruceros y aerococinas
- Cafeterías
- Bares
- Eventos Sociales
- Caterings
- Panaderías, pastelerías y reposterías.

OCUPACIONES PROFESIONALES

El Licenciado en Gastronomía podrá desempeñarse como:

- Chef Ejecutivo
- Chef Corporativo
- Chef Investigador
- Chef Instructor
- Gerente de Alimentos y Bebidas
- Consultor de empresas de alimentos y bebidas

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de Licenciatura en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2020	