

Objetivo General

Formar de manera integral profesionales de alto nivel gerencial con sólidos valores y amplios conocimientos culturales; con habilidades y competencias en gestión empresarial, servicio, nutrición y artes culinarias que les permitan desarrollar, bajo estándares de calidad internacional y sustentabilidad, actividades de gestión en todos los ámbitos de la Industria gastronómica.

Funciones Profesionales

Las principales funciones profesionales de quienes egresen del programa de Licenciatura en Gastronomía, se encuentran en el desempeño de puestos de alta responsabilidad administrativa y directiva en establecimientos de preparación de productos alimenticios y de bebidas, tales como chef ejecutivo o corporativo, gerente de alimentos y bebidas, gerente de producción, entre otros; en mandos operativos superiores ejerciendo actividades en compras, industrialización, comercialización, banquetes y eventos, en la asesoría, diseño, planeación, dirección y control de todo tipo de empresas e instituciones relacionadas con la industria gastronómica.

Perfil de egreso

El egresado al concluir los cuatro ciclos de formación correspondientes deberá poseer los siguientes:

Conocimientos Generales

- Elaboración de platillos a través técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas aplicadas de forma inocua con presentaciones estéticas.
- Nutrición para satisfacer las necesidades fisiológicas básicas y contribuir a preservar la salud de la comunidad donde se desenvuelve.
- Gestión integral de los procesos en establecimientos de la industria gastronómica mediante la dirección estratégica.
- Aspectos históricos y culturales que vinculan la práctica profesional de la gastronomía, nacional e internacional, con el entorno físico y humano.
- Técnicas de servicio que permitan afrontar de forma profesional la supervisión y operación de restaurantes así como de cualquier empresa dedicada al servicio de alimentos y bebidas dentro de la industria gastronómica.
- Higiene y seguridad, que permitan afrontar exitosamente las responsabilidades propias de los puestos de dirección en las empresas e instituciones en donde se manejan alimentos y bebidas.
- Normatividad, regulaciones y aspectos legales relacionados con la operación y la administración de establecimientos de la industria gastronómica.
- Control y mantenimiento de altos niveles de calidad, tanto en alimentos como en bebidas, que respondan a expectativas y normas nacionales e internacionales.
- Vitivinicultura y enología, así como el maridaje de vinos y platillos.

- Idioma Inglés, que posibilite la interacción efectiva en la comunicación rutinaria y profesional a un nivel de dificultad intermedio.

Artes Culinarias

- Cocina mexicana tradicional y tendencias actuales de la cocina nacional.
- Cocina y repostería internacional en sus tendencias actuales.
- Cocina tradicional y contemporánea.
- Técnicas de alta cocina relacionadas con la preparación, montaje y decoración de platillos innovadores, elaborados con originalidad y creatividad.
- Diseño de menús, basados en una firme comprensión de la cultura gastronómica mundial.

Administración

- Elaboración de planes de negocios para emprender nuevas empresas gastronómicas.
- Planeación estratégica para aumentar la competitividad de los negocios gastronómicos.
- Evaluación de proyectos de inversión de la industria gastronómica.
- Administración y operación de restaurantes, bares y comedores institucionales.

Cocina Saludable

- Características de la alimentación adecuada para el mantenimiento de la salud.
- Diseño y elaboración de menús y platillos saludables.
- Modificaciones de la alimentación en diferentes situaciones de enfermedad.
- Diseño y elaboración de menús que contribuyan al tratamiento de diferentes patologías.
- Características de los menús y platillos para grupos especiales.
- Diseño de productos modificados en el contenido de energía y nutrientes.
- Repostería saludable.

Habilidades

- Desarrollar una capacidad de análisis del contexto sociocultural, para comprender las necesidades reales en el sector gastronómico y como punto de partida para la propuesta y la innovación en este ámbito profesional.
- Generar una visión crítica y una mentalidad creativa para proyectar, tomar decisiones y proponer acciones de vanguardia en el ramo gastronómico que le permitan crear y desarrollar escenarios deseables y posibles.
- Promover la comunicación interpersonal y grupal con los colaboradores, socios, proveedores, clientes o cualquier persona que se relacione en el sector de los servicios gastronómicos.
- Dominar las técnicas avanzadas de producción y servicio de alimentos y bebidas, tales como maridaje de vinos y platillos, creación de nuevas recetas, fusión culinaria de distintas culturas gastronómicas, diseño de cocinas y ambientes de trabajo, rescate de usos y costumbres de los alimentos locales, etc.
- Generar propuestas saludables innovadoras que satisfagan las necesidades de alimentación de la población general, de grupos especiales y de personas con diferentes patologías.

- Diseñar propuestas innovadoras de negocios que posean viabilidad económica y cubran necesidades en un segmento de mercado en el sector gastronómico.
- Establecer entornos de cooperación, trabajo en equipo y sinergias que le permitan competir y lograr los objetivos planteados a corto, mediano y largo plazo en los negocios gastronómicos.
- Aplicar las técnicas contables y financieras para administrar los recursos en las empresas de la industria gastronómica
- Hablar, leer y escribir en el idioma inglés con una eficacia intermedia, tanto en lo técnico como en lo cotidiano.

Actitudes

- Mantener una búsqueda constante de conocimientos y habilidades nuevas que le permita ampliar su preparación técnica, artística y científica.
- Desarrollar su capacidad profesional con un elevado compromiso social y con auténtico sentido ético, humanístico y nacionalista.
- Cultivar la creatividad y la innovación en la búsqueda de oportunidades en todas las facetas de la industria gastronómica.
- Fomentar la sustentabilidad a través del uso racional de los recursos materiales y energéticos, y del manejo ecológico de desechos para su disposición y reciclado.
- Impulsar el espíritu innovador y proactivo para desarrollar y crear nuevos negocios en el sector gastronómico.

Para mayor información: <https://www.unicaribe.mx/licenciaturas/gastronomia>