



PERFIL PROFESIONAL TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



Versión Ejecutiva

PRESENTACIÓN

El Técnico Superior Universitario 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 Técnico Superior Universitario 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, las capacidades individuales y las destrezas sociales, habilidades gerenciales y las habilidades para comunicarse en un segundo idioma.

Competencias Específicas:

1. **Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas a través de la planeación, ejecución y evaluación de la elaboración de productos gastronómicos, considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.**
 - 1.1 Integrar productos gastronómicos a través de recetas estándar, las bases culinarias y de coctelería, selección de los insumos y la normatividad aplicable, para garantizar la calidad y fortalecer el posicionamiento de la organización.
 - 1.2 Dirigir la operación de un área de alimentos y bebidas mediante un plan de trabajo y de evaluación, para contribuir a la optimización de recursos y garantizar el manejo higiénico de los alimentos.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	

PERFIL PROFESIONAL TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

Versión Ejecutiva

2. **Gestionar eventos y servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación, para satisfacer los requerimientos del cliente y contribuir al desarrollo económico de la región.**
 - 2.1 Organizar eventos y servicios gastronómicos a través del diagnóstico de servicios y la planeación logística, para cumplir la demanda de los clientes y contribuir a la rentabilidad de la organización.
 - 2.2. Dirigir eventos y servicios gastronómicos conforme al plan establecido, las técnicas de preparación de alimentos a gran escala, atención de incidencias, indicadores de evaluación y la normatividad aplicable, para satisfacer y consolidar la oferta gastronómica de la organización.

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN


El Técnico Superior Universitario en Gastronomía podrá desenvolverse en:

- Empresas e instituciones públicas y privadas dedicadas a la producción y comercialización de bienes y servicios gastronómicos.
- Su propia empresa proporcionando productos y servicios gastronómicos.

OCUPACIONES PROFESIONALES

El Técnico Superior Universitario en Gastronomía podrá desempeñarse como:

- Subgerente de un establecimiento de alimentos y bebidas.
- Coordinador eventos gastronómicos.
- Operador de un área de alimentos y bebidas.
- Subchef.
- Supervisor de áreas operativas de establecimientos de alimentos y bebidas.

ELABORÓ:	Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía	REVISÓ:	Dirección Académica	
APROBÓ:	C. G. U. T. y P.	FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:	Septiembre de 2018	