

# Licenciatura en Gastronomía



## ¿Qué harás como Licenciado en Gastronomía?

- Chef de Hotel o Chef propietario de tu propio restaurante.
- Director de alimentos y bebidas.
- Director de logística en cadena de negocios gastronómicos.
- Director de calidad alimentaria en empresa de consumo alimentario.
- Investigador de la cultura gastronómica de un país.
- Consultor de negocios gastronómicos.

## Perfil del egresado

El Licenciado en Gastronomía, es una persona con una sólida formación profesional, intelectual, humana y social, que busca la verdad y el bien y que se empeña en ejercer su liderazgo para la transformación de la sociedad y la cultura. Crea, dirige, administra y organiza proyectos innovadores en el ámbito gastronómico con un enfoque estratégico, creativo y ético. Muestra una gran facilidad de integración y trabajo en equipo, responsabilidad social y habilidades para negociar en entornos multiculturales.

Para mayor información: <https://www.anahuac.mx/cancun/gastronomia>