

## Perfil de egreso Licenciatura en Gastronomía

(7º al 11º Cuatrimestre) El egresado es capaz de:

- Dirigir todo tipo de cocina y empresa del sector gastronómico y alimentario.
- Desarrollar y diseñar nuevas propuestas en el ámbito culinario.
- Gestionar restaurantes dirigiendo y supervisando todos los procesos.
- Identificar técnicas de producción y elaboración culinarias.



### Desarrollo de habilidades:

- Administrar el recurso humano y material mediante la aplicación de políticas y procedimientos, logrando la productividad y eficiencia para la organización de alimentos y bebidas.
- Dirigir al personal encargado de los procesos de producción y servicios.
- Operar establecimientos Gastronómicos con una Visión proyectiva que le permita sobresalir en el ámbito turístico Nacional e Internacional.
- Promover el trabajo en equipo entre colaboradores, proveedores, jefes y directivos de los servicios Gastronómicos de su entorno.