



PERFIL PROFESIONAL EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Versión Ejecutiva



PRESENTACIÓN

El Licenciado en Gastronomía contará con las competencias profesionales para desempeñarse en la administración y operación del área de la hospitalidad y la gastronomía, en el ámbito local, regional y nacional.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

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

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. Crear conceptos gastronómicos innovadores, mediante el diseño de productos, servicios y espacios, para satisfacer las necesidades del mercado, contribuir a la rentabilidad de los establecimientos de alimentos y bebidas y al desarrollo gastronómico de la zona.

- 1.1 Desarrollar productos gastronómicos innovadores a través de técnicas de alta cocina y de vanguardia, para posicionar a la organización en nuevos sectores de mercado.
- 1.2 Diseñar menús estandarizados considerando los insumos de la región y procedimientos de estandarización para asegurar la calidad y la satisfacción del cliente.
- 1.3 Propiciar la investigación enológica y el maridaje para fortalecer el concepto gastronómico.
- 1.4 Determinar el tipo de servicio de alimentos y bebidas con base a un análisis de los recursos, políticas de la organización y al concepto gastronómico, para brindar una experiencia que cubra las expectativas del cliente.

2: Administrar establecimientos de alimentos y bebidas, a través del control y dirección de sus recursos, para optimizarlos y contribuir a la rentabilidad y productividad de la organización

- 2.1 Planear el tipo del establecimiento mediante la distribución de espacios, la selección equipo mayor y menor, así como la ambientación, para definir el concepto.
- 2.2 Supervisar los recursos financieros y materiales requeridos, analizando información financiera (costos y gastos) y los reportes operativos y administrativos, para tomar decisiones y optimizar los recursos de la organización.



PERFIL PROFESIONAL EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

Versión Ejecutiva



2.3 Planear actividades y funciones de acuerdo a los procesos, necesidades y normas del área de alimentos y bebidas y las habilidades del personal a su cargo, para incrementar la productividad.

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El Licenciado en Gastronomía podrá desenvolverse en:

Ser capaz de diseñar proyectos en el ámbito gastronómico y de hospitalidad, administrar establecimientos de alimentos y bebidas, organizar, controlar y operar la producción a través del discernimiento para la toma de decisiones.

OCUPACIONES PROFESIONALES

El Licenciado en Gastronomía podrá desempeñarse en funciones como:

- Administrar y operar empresas de servicios de alimentos y bebidas.
- Administrar el capital humano y financiero
- Aplicar sistemas de calidad y normatividad en el manejo higiénico de alimentos y bebidas.
- Generar e innovar productos gastronómicos.