



## TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA



### Perfil Profesional

#### **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 en Gastronomía 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.

Las competencias profesionales que integran el perfil profesional del Técnico Superior Universitario en Contaduría se clasifican en dos categorías:

**Competencias Genéricas:** Son las que permiten al egresado aprender a lo largo de su vida y son comunes a todos los perfiles profesionales; están integradas por la capacidad de análisis y síntesis, habilidades para la investigación básica, las capacidades individuales y las destrezas sociales. Asimismo, se integran en esta categoría las competencias que caracterizan a los egresados del modelo educativo de las Universidades Tecnológicas; siendo éstas, las habilidades gerenciales y las habilidades para comunicarse en un segundo idioma.

**Competencias Específicas:** Son la base de la especialización, constituyen el sustento teórico-metodológico que caracteriza a la disciplina, y permiten responder a necesidades específicas de cada sector productivo y/o región.

#### **Competencias Genéricas:**

**Competencia 1:** Actuar con valores y actitudes proactivas de excelencia en su desarrollo personal, social y organizacional, en armonía con su medio ambiente.

**Competencia 2:** Comunicar sentimientos, pensamientos, argumentos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, en los ámbitos público, personal, educacional y ocupacional, productiva y receptivamente en el idioma inglés de acuerdo al nivel B1, usuario independiente del marco de referencia europeo.

**Competencia 3:** Expresar ideas, necesidades y sentimientos de forma verbal, no verbal y escrita para comunicarse de forma efectiva durante su desempeño profesional.

#### **Competencias Específicas:**

**Competencia 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.



## TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA



### Perfil Profesional

Competencia 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.

#### 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
- Su propia empresa proporcionando servicios y productos 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.