

GASTRONOMÍA

GAST-2010-215

Perfil de Egreso

1. Aplicar los principios básicos de la administración y la contabilidad en las actividades propias de las organizaciones de alimentos y bebidas, para el mejor manejo de los ingresos y egresos.
2. Realizar actividades específicas en el área de ventas y servicio al cliente tales como la creación de programas de comercialización de servicios de alimentos y bebidas.
3. Aplicar los conocimientos mercadológicos para una mejor comercialización de los diferentes productos y servicios que ofrece una empresa de alimentos y bebidas.
4. Aplicar los conocimientos administrativos básicos en empresas que prestan servicios, compran, transforman y venden alimentos y bebidas
5. Comprender el comportamiento físico-químico de los alimentos para mejorar la elaboración, conservación, innovación y presentación de los mismos.
6. Diseñar estructuras administrativas del ámbito gastronómico acorde a los requisitos, aspectos legales, económicos, financieros y comerciales.
7. Solucionar problemas y tomar decisiones para el óptimo cumplimiento de las actividades gastronómicas.
8. Elaborar planes de negocios y establecer controles de calidad de alimentos y bebidas.
9. Organizar y administrar recursos humanos y técnicos en los establecimientos de Alimentos y Bebidas.
10. Integrar, organizar, planear y administrar su propio negocio.
11. Establecer sistemas de información y control en empresas gastronómicas.
12. Generar estrategias para el logro de los objetivos organizacionales.
13. Identificar el origen y evolución de la gastronomía mediante el estudio de su desarrollo histórico.
14. Implementar las diferentes normas nacionales e internacionales de seguridad e higiene, operando programas para el manejo higiénico de los alimentos.
15. Diseñar, implementar y evaluar los procedimientos de recepción, almacenaje y elaboración de alimentos y bebidas.
16. Diseñar e implementar cartas y menús.
17. Diferenciar el origen y procedimientos de elaboración de las principales bebidas alcohólicas y no alcohólicas.
18. Propiciar la creación y desarrollo de platillos de vanguardia analizando la composición de los alimentos con diversas técnicas y métodos de preparación de la cocina nutricional.
19. Aplicar los conocimientos de las diferentes cocinas para la elaboración de platillos de autor y fusión.
20. Manejar software especializado en organización y control del área de producción y del área de servicio para una mejor administración en los establecimientos de alimentos y bebidas.
21. Aplicar los conocimientos técnicos especializados del idioma francés e inglés en el área gastronómica.
22. Desarrollar investigación en torno al fenómeno gastronómico desde el punto de vista, cultural, culinario y administrativo para innovar.

Objetivo General

- Formar integralmente profesionales de la Gastronomía, líderes, creativos, con ética, responsabilidad social, vocación de servicio y visión estratégica; capaces de diseñar, desarrollar y aplicar el arte y técnicas culinarias; así como los conocimientos científicos en la innovación de la gastronomía y gestionar empresas del sector de alimentos y bebidas que contribuyan al desarrollo sustentable de la región.