



Licenciatura en Gastronomía

Perfil de ingreso

Conocimientos en:

Operaciones matemáticas.

Cultura general.

Inglés.

Procedimiento del método científico.

Ortografía, redacción y expresión oral.

Manejar el sistema operativo Windows.

Habilidades para:

Resolver operaciones matemáticas.

Sintetizar datos culturales.

Identificar las estructuras básicas del inglés.

Describir el procedimiento del método científico.

Emplear aspectos básicos de la comunicación oral y escrita.

Actitudes para:

Gusto por la gastronomía.

Positiva hacia la crítica constructiva.

Trabajo en equipo.

Creatividad.

Iniciativa.

Perfil de egreso

Conocimientos en:

De los servicios de banquetes considerando los tipos de eventos, así como la preparación y presentación de los menús.

Generales y específicos de la administración.

Tecnologías y técnicas utilizadas en la producción de alimentos y bebidas.

Influencia de las culturas que contribuyeron al desarrollo de la gastronomía.

Estructuras del inglés y gramática y vocabulario gastronómico francés.

Procesos contables para la elaboración de costos de alimentos y bebidas.

Propiedades nutricionales de los alimentos.

Elementos y áreas que componen el diseño de la cocina de un restaurante.

Pescados y mariscos que hay en el mercado.

Habilidades para:

Emplear los servicios de banquetes considerando los eventos, la preparación y presentación de los menús

Analizar conocimientos generales y específicos de la administración, para diseñar la planeación estratégica de una empresa.

Utilizar las tecnologías y técnicas requeridas en la producción de alimentos y bebidas.

Analizar la influencia de las culturas que contribuyeron al desarrollo de la gastronomía.

Utilizar las estructuras del inglés.

Identificar la gramática y vocabulario gastronómico francés.

Analizar los procesos contables para la elaboración de costos de alimentos y bebidas.

Comprender las propiedades nutricionales de los alimentos.

Analizar los elementos y áreas que componen el diseño de la cocina de un restaurante.

Identificar la clasificación y composición de los pescados y mariscos que hay en el mercado.

Actitudes para:

Apertura hacia la diversidad gastronómica mundial.

Apertura a nuevas tecnologías de alimentos y bebidas.

Interés hacia la seguridad e higiene en los alimentos.

Compromiso hacia la calidad en el servicio gastronómico.

Compromiso hacia la atención al cliente.

Interés por el desarrollo turístico de México.