

GASTRONOMÍA

GAST-2010-215

Objetivo General

Formar integralmente profesionales de la gastronomía, con una visión de liderazgo, creatividad, sustentabilidad e innovación, que atiendan las necesidades pertinentes de su entorno social.

Perfil de Egreso

1. Selecciona y prepara una gran variedad de platillos, aplicando las diferentes técnicas culinarias, en todos los ámbitos relacionados.
2. Aplica habilidades y conocimientos de gestión como director en establecimientos de alimentos y bebidas.
3. Enseña e investiga temas de interés y relevancia gastronómica como docente.
4. Promueve la seguridad, conservación e inocuidad en los alimentos como consultor.
5. Emplea las tecnologías de la información y la comunicación en el ejercicio de su profesión.
6. Emprende y desarrolla negocios del ámbito gastronómico.
7. Emplea estrategias de innovación en laboratorios de investigación alimentaria para la mejora de productos y servicios.
8. Diseña y edita material didáctico culinario; libros, artículos y revistas impulsando así la promoción y divulgación de la gastronomía.