



PERFIL PROFESIONAL

DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



PRESENTACIÓN

El egresado de: **Licenciatura en Gastronomía** cuenta con las competencias profesionales necesarias para su desempeño en el campo laboral, en el ámbito local, regional y nacional.

El **Licenciado en Gastronomía** se distingue por poseer las competencias profesionales esenciales que respaldan su desempeño con éxito en el dinámico entorno laboral, abarcando tanto el ámbito local como el regional y nacional. Este perfil integral no solo se ajusta a las demandas actuales del sector, sino que también anticipa y se adapta a las transformaciones y desafíos emergentes de **la Licenciatura en Gastronomía**. Su capacidad para integrar conocimientos técnicos especializados, habilidades analíticas y una visión innovadora lo posiciona como un profesional altamente cualificado y preparado para contribuir significativamente al avance de la disciplina y a la resolución eficiente de problemáticas complejas en distintos contextos.

COMPETENCIAS PROFESIONALES

Las competencias profesionales son las destrezas y actitudes que el Ingeniero debe desarrollar en su área profesional, adaptándose a nuevas situaciones, así como transferir, si es necesario, sus conocimientos, habilidades y actitudes a áreas profesionales relacionadas a su formación para el logro de objetivos.

ELABORÓ:	DGUTyP	REVISÓ:	DGUTyP	F-DA-05-PE-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTyP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

PERFIL PROFESIONAL



DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



Competencias Base:

- Plantear y solucionar problemas con base en los principios y teorías de las física, química y matemáticas, a través del método científico para sustentar la toma de decisiones en los ámbitos científico y tecnológico.

Competencias Transversales:

- Actuar y dirigir su vida, con base en valores, principios éticos, inteligencia emocional, herramientas de pensamiento crítico, holístico y creativo, estrategias de asertividad, estilos de liderazgo, toma de decisiones y habilidades gerenciales, para lograr su auto realización, contribuir al desarrollo de su entorno profesional y social fortaleciendo la convivencia armónica plena.
- Comunicar información básica sobre sí mismo, otros y su profesión, a través de expresiones sencillas, aisladas y estereotipadas, en forma productiva y receptiva en el idioma francés de acuerdo con el nivel A1, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.
- Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, a través de expresiones sencillas y de uso común, en forma productiva y receptiva en el idioma inglés de acuerdo con el nivel A2, usuario básico, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.

ELABORÓ:	DGUTyP	REVISÓ:	DGUTyP	F-DA-05-PE-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTyP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

PERFIL PROFESIONAL



DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



- Comunicar sentimientos, pensamientos, conocimientos, experiencias, ideas, reflexiones, opiniones, en los ámbitos públicos, personal, educacional y ocupacional, productiva y receptivamente en el idioma inglés de acuerdo con el nivel B1, usuario independiente, del Marco de Referencia Europeo para contribuir en el desempeño de sus funciones en su entorno laboral, social y personal.

Competencia Específica:

1. Preparar alimentos y bebidas siguiendo procedimientos estándar, de acuerdo con normas de higiene y seguridad, en un ambiente colaborativo.
2. Conformar menús, postres, eventos y servicios gastronómicos considerando los procedimientos, estándares y normatividad, para contribuir a la rentabilidad de la organización y a fortalecer la industria y cultura gastronómica.
3. Desarrollar procesos y productos gastronómicos dirigidos a individuos, organizaciones y establecimientos, que permitan transformar el contexto socioeconómico de la región en la que se desempeñe.

ESCENARIOS DE ACTUACIÓN

El egresado de la **Licenciatura en Gastronomía** podrá desenvolverse en las siguientes unidades productivas y sociales tales como:

- Empresas grandes, medianas, pequeñas y microempresas del ramo restaurantero.
- Empresas relacionadas a la producción, servicio de alimentos y bebidas a gran escala.
- Empresas asociadas al sector productivo de alimentos y bebidas.

ELABORÓ:	DGUTyP	REVISÓ:	DGUTyP	F-DA-05-PE-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTyP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	

PERFIL PROFESIONAL



DE LA LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



- Empresas asociadas al sector turístico.
- Instituciones gubernamentales en el área gastronómica, turística y de investigación culinaria.
- Organizaciones No Gubernamentales con impacto en el área de alimentos y bebidas.
- Empresas de consultoría en materia de formulación y evaluación de proyectos gastronómicos.
- Centros de capacitación y adiestramiento gastronómico.
- Su propia empresa.

OCUPACIONES PROFESIONALES

El egresado de la **Licenciatura en Gastronomía** podrá desempeñarse atendiendo los siguientes puestos de trabajo:

- Chef, souschef, chef de línea o cocinero
- Consultor gastronómico
- Gerencia de alimentos y bebidas, de banquetes y convenciones o similares
- Investigador en el área gastronómica
- Bartender, mixólogo o similares
- Repostería, panadería o confitería
- Instructor culinario
- Sommelier
- Funciones administrativas en el área de alimentos y bebidas

ELABORÓ:	DGUTyP	REVISÓ:	DGUTyP	F-DA-05-PE-LIC-7.1
APROBÓ:	DGUTyP	VIGENTE A PARTIR DE:	SEPTIEMBRE 2024	