



# PERFIL PROFESIONAL TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES



Versión Ejecutiva

## 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 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.

### Competencias Genéricas:

Capacidad de análisis y síntesis, habilidades para la investigación básica, las capacidades individuales y las destrezas sociales, habilidades gerenciales y las habilidades para comunicarse en un segundo idioma.

### Competencias Específicas:

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.**
  - 1.1 Integrar productos gastronómicos a través de recetas estándar, las bases culinarias y de coctelería, selección de los insumos y la normatividad aplicable, para garantizar la calidad y fortalecer el posicionamiento de la organización.
  - 1.2 Dirigir la operación de un área de alimentos y bebidas mediante un plan de trabajo y de evaluación, para contribuir a la optimización de recursos y garantizar el manejo higiénico de los alimentos.

|                 |  |                                   |                     |  |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|--|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    | Dirección Académica |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T. y P.   | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2018  |  |

# PERFIL PROFESIONAL TÉCNICO SUPERIOR UNIVERSITARIO EN GASTRONOMÍA EN COMPETENCIAS PROFESIONALES

## Versión Ejecutiva

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.**
  - 2.1 Organizar eventos y servicios gastronómicos a través del diagnóstico de servicios y la planeación logística, para cumplir la demanda de los clientes y contribuir a la rentabilidad de la organización.
  - 2.2 Dirigir eventos y servicios gastronómicos conforme al plan establecido, las técnicas de preparación de alimentos a gran escala, atención de incidencias, indicadores de evaluación y la normatividad aplicable, para satisfacer y consolidar la oferta gastronómica de la organización.

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

|                 |  |                                   |                     |   |
|-----------------|--|-----------------------------------|---------------------|---|
| <b>ELABORÓ:</b> | Comité de Directores de la Carrera de TSU en Gastronomía | <b>REVISÓ:</b>                    | Dirección Académica |  |
| <b>APROBÓ:</b>  | C. G. U. T. y P.   | <b>FECHA DE ENTRADA EN VIGOR:</b> | Septiembre de 2018  |   |