



Perfil de Ingreso

El aspirante que desee ingresar a la carrera de Licenciado en Gastronomía deberá tener:

- Interés por la cocina regional.
- Aptitud para la innovación y la creatividad
- Sensibilidad por el arte y la plástica
- Poseer sentido del buen gusto
- Poseer alto sentido ético, de servicio y de trabajo en equipo
- Comprometido a desarrollarse conforme el entorno, condiciones y oportunidades del sector regional fundamentalmente.
- Preferencia en el manejo del idioma Inglés (por lo menos básico)

CONOCIMIENTOS BÁSICOS

Haber cubierto el bachillerato, preferentemente de las áreas químico-biológicas, administrativas o de especialidad de turismo.

A. HABILIDADES BÁSICAS

Son los mínimos necesarios a nivel cognitivo que permiten la organización mental del estudiante.

- Observación.
- Semejanzas y diferencias
- Comparación.
- Clasificación
- Jerarquización.

B. HABILIDADES LÓGICAS

- Identificación de buenas razones. Habilidad para dar una respuesta acertada en función de la elaboración de un juicio crítico.

C. HABILIDADES DE COMPRENSIÓN

- Capacidad para desarrollar comprensión e interpretación nuestra de lenguas y de ser posible de la extranjeras bajo el contexto culinario.
- Aptitud para construir a partir de lo ya conocido. Manejo semántico en la comprensión lectora teniendo como antecedente cierto manejo del lenguaje escrito de preferencia en diferentes idiomas.

D. HABILIDADES DE CREATIVIDAD

- Amplitud de Habilidades manuales y mentales para usar la tecnología que requiere el manejo de alimentos.
- Habilidad para intentar una solución innovadora ante un problema poco usual en relación con el manejo de alimentos.
- Capacidad de desarrollar nuevos diseños de la presentación y la combinación de los alimentos.

E. ACTITUDES

- Perseverancia y disciplina
- Capacidad de organización
- Disposición para trabajar en equipo
- Inquietud por lograr su independencia intelectual



Perfil del Egresado

- Analizará la composición y características químicas de los principales grupos alimenticios, así como sus implicaciones en la preparación de alimentos y bebidas.
- Analizará los elementos nutricionales a considerarse en el diseño de menús y la preparación de alimentos y bebidas.

Perspectiva de trabajo

- Industria restaurantera.
- Centros gastronómicos y de preparación de alimentos en hoteles y centros recreativos.
- Centros gastronómicos y de preparación de alimentos y bebidas en sistemas de transportación turística.
- Centros gastronómicos y de preparación de alimentos y bebidas en instituciones y empresas públicas y privadas.

INSTITUTO
CULINARIO
DE CANCUN

