



## 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

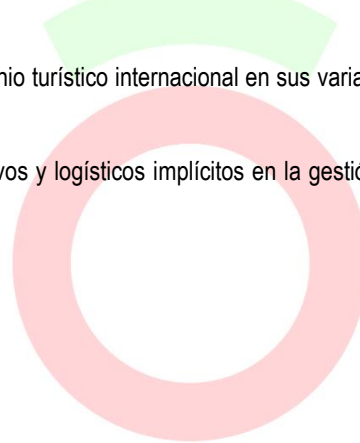
- Perseverancia y disciplina
- Capacidad de organización
- Disposición para trabajar en equipo
- Inquietud por lograr su independencia intelectual



### Perfil del Egresado

- Aplicará los conocimientos matemáticos básicos, así como de las matemáticas financieras, necesarias para la operación de un centro gastronómico.
- Analizará las características y elementos del proceso administrativo aplicado en los centros gastronómicos.
- 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.
- Comparará los elementos, características y distribución del patrimonio turístico nacional en sus variables histórica, cultural y gastronómica.
- Comparará los elementos, características y distribución del patrimonio turístico internacional en sus variables histórica, cultural y gastronómica.
- Valorará los aspectos jurídicos, contables, financieros, administrativos y logísticos implícitos en la gestión de diversos tipos de centros gastronómicos.

INSTITUTO  
CULINARIO  
DE CANCUN





## **CAMPO LABORAL**

### **COMO PROFESIONISTA INDEPENDIENTE**

El Licenciado en Gastronomía del Instituto Culinario de Cancún, será un Profesional con visión empresarial, creara su propio negocio haciendo uso de la administración, y del conocimiento gastronómico, en restaurante, Cafeterías, Bares, Loncherías, Posadas, Albergues, Franquicias, Concesiones y representaciones en productos alimenticios, entre otros.

### **EN EL SECTOR EMPRESARIAL**

En el sector privado ofrecerá diversos servicios del ramo como: Gerente de restaurantes, coordinador de comedores para armadoras, maquiladoras, clínicas, clubes deportivos, escuelas e internados, responsable de alimentación en guarderías; como seleccionador de materias primas para restaurantes; como asesor en manejo higiénico de alimentos y bebidas, en empresas de organización de eventos y banquetes, en cruceros y navíos turísticos, servicio de alimentos en líneas aéreas, en periódicos, revistas y otros medios culturales como crítico y comentarista gastronómico.

### **EN EL SECTOR PÚBLICO**

En el sector público, el campo también ofrece oportunidades como coordinador de distintos comedores y cocinas, clínicas del sector salud, centros de readaptación social, comedores comunitarios, en el sector turístico, como promotor de la gastronomía regional, coordinador de eventos gastronómicos como congresos, concursos, demostraciones, maridajes, etc.

## **ÁREAS DE COMPETENCIA**

### **ÁREA DE SERVICIO**

Aplicar diversas técnicas y procedimientos en presentación y montaje de comedor mediante el análisis de la problemática presentada en el área de servicio en las empresas gastronómicas con el fin de satisfacer las necesidades de los diversos segmentos del mercado gastronómico, con sentido ético y gran responsabilidad social.

### **ÁREA DE PRODUCCIÓN**

Elaborar alimentos y bebidas en forma saludable e innovadora bajo los estándares internacionales de calidad, utilizando responsablemente equipo e instalaciones para satisfacer necesidades que la industria gastronómica demanda.

### **ÁREA DE ADMINISTRACIÓN**

Dirigir y organizar empresas de servicios de alimentos y bebidas con alto sentido de responsabilidad y compromiso, estableciendo procedimientos de control para mejorar la productividad interna y operar con mayor calidad y rentabilidad