

# LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA

ESCUELA DE ARTE & DISEÑO



## Perfil Profesional

El egresado posee amplios conocimientos en el sector de restaurantes y gastronomía, que involucran procesos administrativos, prestación de servicios e investigación en campo de alimentos y bebidas que permitirá, entre otras cosas, recuperar, conservar y promover la cultura gastronómica.

## Campo Laboral

- » Chef ejecutivo de restaurantes y hoteles: cocinero de bajo y alto volumen, control y manejo de inventarios, órdenes de compra y manejo de una cocina profesional
- » Chef privado y servicios de catering
- » Gerente de alimentos y bebidas
- » Asesor y consultor de restaurantes en higiene y manejo de alimentos, control básico de personal de cocina, control de costos en adquisiciones de alimentos, creación de menú y almacenaje de alimentos

## Competencias Generales

- » Análisis y resolución de problemas
- » Trabajo en equipo
- » Cumplimiento de objetivos
- » Aprendizaje y desarrollo personal
- » Adaptación al cambio

## Competencias Específicas

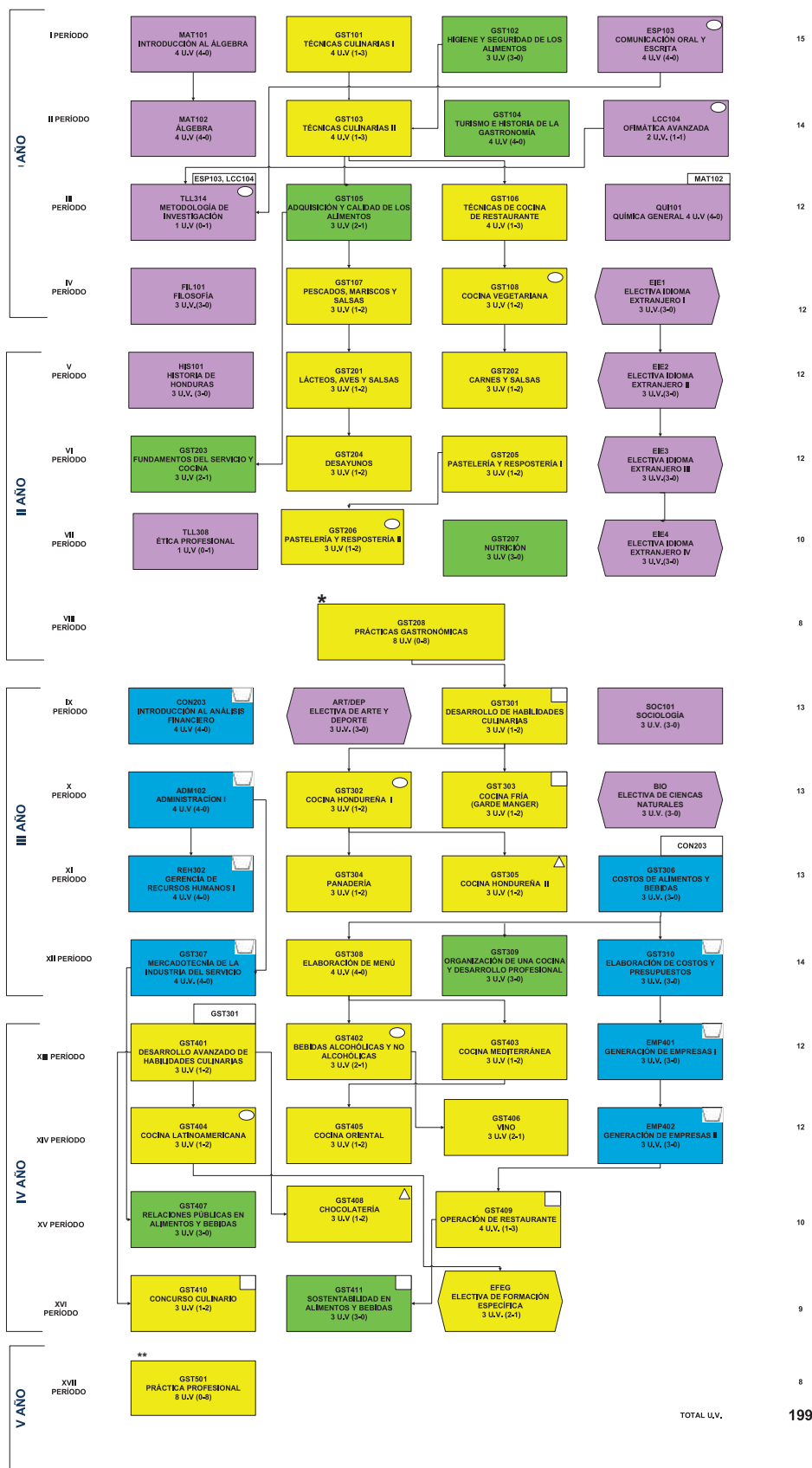
- » Posee conocimientos de higiene y los procesos correctos de manipulación sanitaria.
- » Maneja técnicas culinarias.
- » Conoce distintas especialidades de la gastronomía mundial.
- » Calcula costos y presupuestos de alimentos y bebidas.
- » Sabe desarrollar relaciones públicas en alimentos y bebidas.
- » Conoce la sostenibilidad en alimentos y bebidas.
- » Posee conocimientos sobre la organización de una cocina.



# GASTRONOMÍA

## GASTRONOMÍA L-21

## LICENCIATURA EN GASTRONOMÍA



\* Requisito: Aprobar las asignaturas del I al VII período o 80 U.V.

\*\* Requisito: Aprobar todas las asignaturas y un Índice académico >= 70% (185 U.V.) y cumplir con requisito de competencias idiomáticas



Eje de investigación



Eje de Emprendimiento

Electiva de Formación Específica EFEG		
Cod.	Asig.	U.V.
GST412	Cocina Experimental	3
GST413	Química de los Alimentos	3
GST414	Conservación de los Alimentos	3
GST415	Análisis Sensorial	3

Bloques de Conocimiento	Asig.	U.V.	%
Formación General y complementaria	16	47	24%
Formación General en Gastronomía	8	25	13%
Formación de Empresa y Marketing	8	28	14%
Prácticas y Habilidades en Gastronomía	28	99	50%
Total	60	199	100%

Asignaturas para Certificación	
Desarrollo de habilidades Culinarias	Skills Development
Cocina Fría (Garde Manager)	Garde Manager
Operación Restaurante	Restaurant Operation
Concurso Culinario	Culinary Contest
Sostenibilidad en Alimentos y Bebidas	Sustainability in Food and Beverage