

Técnico Superior Universitario en Artes Culinarias

El egresado de Técnico Superior Universitario en Artes Culinarias será capaz de integrar los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y destrezas:



Conocimientos

- Procesos administrativos de la organización.
- Principios contables de la empresa.
- Matemáticas básicas.
- Estadística.
- Interpretación de resultados financieros.
- Herramientas tecnológicas en los procesos administrativos.
- Análisis e interpretación de información cuantitativa.
- Emprendimiento.
- Operación de servicios de alimentos y bebidas.
- Control de calidad.
- Plan de negocios.
- Teorías administrativas.
- Responsabilidad social.
- Principios y técnicas culinarias.
- Métodos de cocción.
- Bases de la panadería y pastelería.
- Servicios de alimentos y bebidas.
- Inocuidad e higiene alimenticia.
- Composición y comportamiento de los alimentos.
- Operación de cartas y menús.



Habilidades

- Administrar.
- Planear.
- Comunicarse de manera oral y escrita.
- Aplicar los elementos básicos de la contabilidad.
- Tomar decisiones.
- Identificar y resolver problemas en su área laboral.
- Investigar.
- Analizar información.
- Sintetizar datos.
- Aplicar los procesos de higiene en la preparación de alimentos y bebidas.
- Llevar a cabo la estandarización y costeo de los menús.
- Aplicar los métodos de cocción.
- Solucionar problemas específicos del área de alimentos y bebidas.
- Llevar a cabo la operación y/o supervisión de restaurantes.
- Identificar el tratamiento y comportamiento de los alimentos.
- Utilizar adecuadamente los diferentes métodos de cocción.
- Aplicar las técnicas culinarias clásicas y contemporáneas.
- Capacidad para adaptarse a los cambios en la industria.
- Aplicar las técnicas de producción y servicio de alimentos y bebidas.



Actitudes

- Actitud en el servicio.
- Integridad en el actuar.
- Responsabilidad social.
- Calidad de ejecución.
- Ética en el ejercicio profesional.
- Honestidad en el manejo de información.



Destrezas

- Realizar informes que comuniquen de forma efectiva la capacidad de selección, organización y presentación de la información, utilizando las tecnologías de la información y comunicación.
- Comunicar en forma clara y estructurada sus ideas y propuestas a través de presentaciones orales y de reportes escritos, en forma individual o en equipo.
- Ejecutar los procesos administrativos básicos de una organización, ejerciendo funciones conforme a estándares de calidad y a directrices estratégicas, en el contexto de la economía globalizada, utilizando herramientas tecnológicas.
- Generar información para la toma de decisiones dentro de la organización, de acuerdo a los lineamientos de la empresa.
- Ejercer sus competencias profesionales para el logro y consecución de metas en la organización, basado en el trabajo en equipo y en la tolerancia a la diversidad y multiculturalidad, capaz de trabajar en los diversos contextos, tanto el nacional como el internacional.
- Formular proyectos de emprendimiento, demostrando conocimiento conceptual básico de metodología de proyectos, habilidades para generar, exponer y desarrollar ideas innovadoras y creativas de negocios.
- Organizar los recursos materiales y técnicos en establecimientos de alimentos y bebidas para contribuir al desarrollo, competitividad y productividad de la organización y alcanzar las metas establecidas.
- Coordinar la operación del área de alimentos y bebidas considerando los procedimientos de higiene y calidad para contribuir a la rentabilidad de la organización, satisfacer los requerimientos del cliente y fortalecer a la industria gastronómica.
- Elaborar productos culinarios que cumplan con los estándares de calidad en el servicio y atención al cliente, como parte fundamental de la industria, cubriendo así las expectativas del consumidor y la organización.
- Preparar bebidas alcohólicas y no alcohólicas a partir de analizar su origen, elaboración y utilización en alimentos; así como la estimación de costos de producción e implicaciones del servicio en la operación de establecimientos de la industria.