



Licenciatura en Innovación Culinaria y Gestión

El egresado de la Licenciatura en Innovación Culinaria y Gestión será capaz de integrar los siguientes conocimientos, habilidades, actitudes y destrezas:



Conocimientos

- Organización, control de calidad y procesos, y operación en la industria de alimentos y bebidas.
- Manejo y planeación estratégica de la industria.
- Comercio justo y responsabilidad social.
- Principios y técnicas culinarias.
- Tecnología de alimentos.
- Cocinas regionales de México y patrimonio gastronómico.
- Tendencias gastronómicas.
- Bases y nuevas tendencias de panadería.
- Servicios de alimentos y bebidas.
- Inocuidad e higiene alimenticia.
- Bases de la nutrición humana.



Habilidades

- Gestionar los aspectos administrativos, operativos y tecnológicos del sector.
- Llevar a cabo la operación de restaurantes.
- Utilizar adecuadamente los recursos y productos locales.
- Aplicar la fusión de cocinas.
- Aplicar las técnicas culinarias clásicas y contemporáneas.
- Diseñar productos culinarios innovadores.
- Hacer uso de las herramientas tecnológicas aplicadas a la industria gastronómica.
- Interpretar estados financieros.
- Analizar los riesgos y oportunidades de las empresas gastronómicas.
- Optimizar los espacios de la empresa.
- Administrar el capital humano.
- Aplicar estrategias de comercialización.
- Tener capacidad para adaptarse a los cambios en la industria.



Actitudes

- Actitud de servicio.
- Empatía con la cultura, el ambiente y la sociedad.
- Respeto por la diversidad y multiculturalidad.
- Disposición para trabajar en equipos multidisciplinarios.
- Comprometido con el mejoramiento, la innovación y la calidad de los servicios y productos culinarios.
- Actitud crítica y propositiva hacia la gastronomía y su papel en la industria, el comercio y la sociedad.
- Sensible ante las necesidades y demandas del cliente. • Proactivo, ético, responsable y honesto en el actuar profesional.



Destrezas

- Dirigir empresas del sector gastronómico desde una práctica ética de la administración, adaptándose a los nuevos modelos de negocio, las tendencias administrativas, las necesidades sociales y las innovaciones en la industria.
- Diseñar planes estratégicos para la dirección y operación de centros gastronómicos, partiendo del análisis y evaluación de los procesos de producción, administración y gestión de la organización.
- Valorar la innovación como un elemento importante en los proyectos empresariales gastronómicos, tomando en cuenta las nuevas tendencias culinarias y el carácter dinámico de la industria.
- Satisfacer las necesidades del mercado mediante el desarrollo de productos culinarios innovadores que cumplan con altos estándares de calidad.
- Aplicar la tecnología de alimentos en la creación y producción de platillos, productos de panificación y confitería, tomando en cuenta sus especificaciones, costos de producción, y las normas de calidad e higiene.
- Crear productos y servicios culinarios atractivos para el consumidor, que ayuden a la empresa a posicionarse dentro de la industria, basándose en la fusión de diferentes cocinas del mundo y la aplicación de nuevas tendencias.
- Crear bebidas alcohólicas y no alcohólicas, conociendo sus procesos de elaboración y su afinidad con diferentes alimentos.
- Reconocer la gastronomía de México como un proceso integral donde se relacionan productores, sociedad y cultura.