



Licenciatura en Innovación Culinaria y Gestión

El interesado en cursar la Licenciatura en Innovación Culinaria y Gestión deberá contar con los siguientes conocimientos, habilidades y actitudes:



Conocimientos

- Ciencias básicas.
- Nociones de informática.
- Historia de México y contexto contemporáneo.
- Principios de matemáticas.
- Principios de cultura general y temas de actualidad.
- Bases de metodología de la investigación.



Habilidades

- Capacidad para realizar rápida y efectivamente varias tareas a la vez.
- Capacidad para desempeñarse como parte de un equipo.
- Liderazgo y capacidad para tomar decisiones.
- Capacidad para resolver problemas.
- Capacidad para organizar el tiempo.
- Capacidad de comunicación oral y escrita.
- Habilidades en el uso de las tecnologías de la información y la comunicación.
- Capacidad creativa.
- Habilidad para trabajar en forma autónoma.
- Habilidad para adaptarse a contextos internacionales.



Actitudes

- Adaptabilidad y apertura al cambio.
- Actitud ética.
- Vocación de servicio.
- Responsable en su trabajo.
- Disposición para trabajar bajo presión.
- Tolerancia a la frustración.
- Comprometido con la preservación del medio ambiente.
- Reflexivo ante los problemas del entorno nacional e internacional.
- Respetuoso de la multiculturalidad y la diversidad.