

Licenciatura en Gastronomía

Objetivos de la Carrera

Aportar un mejor servicio gastronómico e ir al rescate, mejora y explotación del patrimonio culinario de distintas sociedades.

Perfil Profesional

Profesional dotado de competencias y habilidades técnicas de alta cocina, de planificación, producción y servicio en todos los ámbitos de la gastronomía. Posee conocimientos en: Arte, Alimentación, Servicio y Organización.

Tareas o actividades específicas que se realizan en la profesión

Realiza los procesos administrativos y contables que le permitan dirigir y planificar la producción gastronómica, incluyendo la optimización de los recursos humanos, materiales, financieros y técnicos.

Utiliza tecnología tradicional y de última generación en equipamiento gastronómico, como: cocina, freidora, plancha, gratinadora, horno de microondas, cortadora fiambres, batidora, vajilla, cristalería, cubiertos, bandejas, cafeteras, escurridores, sartenes, paellas, equipo de refrigeración, etc.

Selecciona el personal de cocina.

Atiende la obtención y abastecimiento de productos de calidad, estableciendo procesos de compras.

Atiende la conservación de los productos de acuerdo a la forma de conservación de cada uno de ellos.

Diseña los espacios y los flujos que seguirán los procesos de producción.

Dirige y supervisa cada etapa de preparación de alimentos.

Supervisa los principios de higiene, seguridad y nutrición de los alimentos en todas las etapas de producción y servicio.

Elabora y supervisa el armado y decorado de platos combinando sabores, texturas, aromas, colores y formas.

Dirige el servicio del salón comedor manejando el arte del estilo, la etiqueta y el protocolo.

Supervisa la atención de los *comensales y se comunica con ellos en su idioma.

Aprovecha los recursos alimenticios naturales.

Crea cartas y menús combinando armoniosamente comidas con bebidas, como qué tipo de vino es el más adecuado a cada comida considerando la variedad de uva del vino y la forma en que se ha cocinado el plato.

Diseña menús gastronómicos internacionales.

Innova y desarrolla nuevas propuestas gastronómicas, buscando relaciones entre el uso de ciertos ingredientes, sus sabores, sus métodos de cocción y en las ocasiones sociales en que estas comidas serán servidas.

Diseña e implementa programas de comercialización de servicios y productos turísticos gastronómicos, mostrando la gastronomía como expresión del arte y la cultura de un país o región.

Planifica, elabora y supervisa nuevos proyectos gastronómicos rentables.

Planifica y elabora producciones gastronómicas de acuerdo a las necesidades de la empresa a ser atendida y la demanda de los diferentes establecimientos del rubro de la alimentación.

Campo Ocupacional

Hoteles

Restaurantes

Resort

Cafeterías y Bares

Pastelerías

Centros de Eventos (convenciones, congresos y ferias)

Comedores Colectivos de empresas, colegios, universidades, etc.

Locales de Comida Rápida.

Empresas de cocina industrial.

Casinos de Empresas.

Hospitales y Clínicas.

Cruceros.

Casa de Banquetes.

Empresas de Catering (Servicio ofrecido fuera del lugar de elaboración, por ejemplo en aviones, trenes, residencias, bodas, eventos y fiestas).

Puede desempeñarse como chef Ejecutivo, Chef de Cocina, Chef Panadero, Chef Pastelero, gerente de restaurante, como consultor o asesor culinario turístico u otros ámbitos de la gastronomía, incluso crear su propio restaurante.

Duración aproximada de los años de estudio

4 años

Principales asignaturas contempladas en el plan de estudios.

-

-

Asignaturas de formación Básica.

Matemática Básica

Contabilidad General

Área profesional

Nutrición y Ciencia de los Alimentos

Proceso de Conservación de Alimentos y Control de Calidad

Administración de Compras y Abastecimiento

Costos y Presupuestos de Alimentos y Bebidas

*Lay- Out de Cocina.
Planificación del Proceso Gastronómico.
*Preparación de Alimentos (6 semestres)
Taller de Cocina (6 semestres)
Seguridad e Higiene
Cocina Nacional Tradicional
*Cocina Internacional
*Maridaje y Análisis Sensorial
*Vinos y Licores
Servicio Salón Comedor, Etiqueta y Bases de Protocolo
Presentación de Platos
Menú y Cartas
Taller de Creación Gastronómica

Asignaturas de formación Complementaria

Instalación y Mantenimiento de Equipos de Cocina
Prevención de Riesgos en la Industria Alimentaria
Entorno Legal de la Industria del Restaurante
Dirección de Restaurantes
*Administración de Recursos Humanos
Producción de Eventos Gastronómicos
Inglés (5 semestres)
Francés (3semestres)

Especialidades

Cocina Mediterránea, Panadería y Pastelería, Chocolatería y confitería, Cocina Oriental, Negocios Gastronómicos. Entre otras

Vocación, Habilidades e Intereses necesarios en el postulante a esta carrera.

Intereses.

Especial motivación por cocinar, fascinación por los aromas, texturas y sabores.

Frecuente interés por llevar a cabo nuevas recetas.

Motivación por innovar y crear nuevas preparaciones culinarias que impacten a las personas con algo novedoso.

Paciente y detallista en trabajos de manualidad.

Gusto por organizar actividades.

Interés por otras culturas.

Motivación por detectar oportunidades y aprovecharlas para crear servicios exitosos.

Habilidades.

Capacidad de liderazgo para organizar a un grupo de personas.

Sensibilidad, imaginación, y creatividad Plástica.

Destreza en la manualidad fina.

Habilidad para la planificación de actividades.

Facilidad de Comunicación con la gente.

Estrategia Comercial.

Facilidad para los idiomas.

Vocación.

Orientada a entregar agrado a las personas a través de un servicio novedoso de degustaciones, estética y comodidad.

O cualquier sueño o anhelo específico que se sienta involucrado u orientado hacia esta dirección.

Personalidad del postulante.

Disposición para el trabajo en equipo

Sentido práctico

Ámbito de trabajo

Restaurantes, Bares, eventos sociales, industria gastronómica.

Carreras afines y relacionadas

Técnico en Gastronomía, Administración Hotelera, Administración Turística, Nutrición y Dietética.

***Glosario de Términos**

***Administración de Recursos Humanos:** Conducción, dirección y control del equipo de empleados o colaboradores de una organización.

***Cocina Internacional:** Cocina Mexicana; Cocina Francesa; Cocina Italiana; Cocina Española; Cocina Oriental.

***Comensales:** Personas que comen en la misma mesa.

***Contabilidad General:** Orden adoptado para llevar las cuentas en debida forma.

***Lay- Out de Cocina:** Distribución lógica y ordenada de los elementos en una cocina y la disposición anatómica de éstos para facilitar su uso.

***Maridaje y Análisis Sensorial:** Combinación armoniosa de alimentos, y de alimentos y bebidas.

***Preparación de Alimentos:** Técnicas de Manipulación de Alimentos en Panadería; Pastelería; Confitería; Preparación de carnes, aves, pescados y mariscos; Elaboración de sopas, cremas, salsas y pastas; Preparación de ensaladas frías y templadas, hortalizas y legumbres; Elaboración de platos a base de arroz; Entre otros.

***Vinos y Licores:** Característica de los vinos, tales como: tipo de elaboración, robustez, concentración, etc. Técnicas de bar y coctelería.

