

Perfil Profesional: Gastronomía

El Técnico en Gestión de Operaciones Gastronómicas desarrollará competencias profesionales que se apliquen a las organizaciones gastronómicas de acuerdo con las características y demandas de entornos cambiantes, gestionando la optimización de recursos con un desempeño en sus funciones que se base en principios éticos, morales y de responsabilidad social con actitud solidaria.

El egresado de esta carrera tendrá que ser capaz de gestionar o formar parte de equipos de trabajo que se ocupen de operaciones gastronómicas, con competencias para:

- Organizar, coordinar y operar actividades gastronómicas de nivel nacional e internacional.
- Aplicar técnicas de servicio en cocina.
- Considerar las necesidades del cliente y de la organización implementando procedimientos tendientes a la satisfacción de las mismas.
- Exhibir creatividad en la creación de sus propias recetas y menús.
- Comprender y utilizar las variantes del amplio espectro de la cocina nacional e internacional.
- Aplicar las normas, estándares y procedimientos de higiene, seguridad y conservación inherentes a la gestión de alimentos y su sanidad.

El Técnico en Organización de Operaciones Gastronómicas se desenvolverá en niveles técnico-profesionales de organizaciones públicas y privadas de los sectores gastronómicos, hoteleros y de instituciones, a saber:

Turísticos:

Hoteles de distinto tipo, Hosterías;

Áreas de alimentación de industrias, empresas e instituciones (ej.: cocina en hospitales, clínicas, centros médicos);

Restaurantes y bares;

Clubes, Casinos, Centros de Convenciones, Centros Gastronómicos;

Cruceros, Clubes y Resorts;

Empresas de servicios gastronómicos y de catering;

Casas de fiestas, eventos y banquetes;

Empresas micro, medianas, macro de servicios gastronómicos, propias o de terceros.