

LICENCIATURA EN GASTRONOMIA

Misión Institucional

Formar profesionales en gastronomía con un alto nivel de competencia técnica y creativa, fundamentados en valores éticos y compromiso social, que contribuyan al desarrollo sostenible del sector gastronómico mediante la innovación, la calidad y la mejora continua de los procesos culinarios.

Visión Institucional

Ser una institución de educación superior reconocida por su excelencia académica, liderazgo en la formación de profesionales gastronómicos y su impacto en la evolución de la cultura culinaria y el desarrollo socioeconómico del país.

Misión del Programa de Licenciatura en Gastronomía

Preparar profesionales de la gastronomía con una formación integral en técnicas culinarias, gestión de alimentos y bebidas, cultura gastronómica y emprendimiento, capaces de innovar y liderar en la industria gastronómica con enfoque en la calidad, sustentabilidad y excelencia en el servicio.

Visión del Programa de Licenciatura en Gastronomía

Ser un programa académico de referencia en la formación de licenciados en gastronomía, reconocidos por su creatividad, liderazgo y contribución al desarrollo de tendencias gastronómicas sostenibles e innovadoras a nivel nacional e internacional.

Atributos de Egreso del Programa de Licenciatura en Gastronomía

Estos atributos describen las competencias globales, habilidades y actitudes que se fomentan durante la formación profesional en nuestra institución:

- Dominio de técnicas culinarias tradicionales y contemporáneas para la creación de platillos innovadores.
- Capacidad para gestionar eficientemente recursos en establecimientos gastronómicos con enfoque en costos, calidad y sustentabilidad.

- Desarrollo de habilidades analíticas y creativas para la resolución de problemas en la industria gastronómica.
- Liderazgo y trabajo en equipo en entornos multidisciplinarios del sector gastronómico.
- Compromiso con la innovación y la mejora continua en la cocina y la gestión gastronómica.
- Ética profesional y responsabilidad social en la toma de decisiones dentro del ámbito gastronómico.
- Adaptabilidad a nuevas tecnologías y tendencias culinarias a nivel global.
- Sostenibilidad y responsabilidad ambiental en la producción y el consumo de alimentos.
- Habilidades de comunicación efectiva para interactuar con diversos actores de la industria gastronómica.