

TECNICATURA UNIVERSITARIA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA

PERFIL DEL EGRESADO

El Técnico en Gestión Gastronómica es un profesional con dominio de métodos y técnicas culinarias, que puede colaborar en la dirección administrativa y en la definición de las tareas para la elaboración, presentación y control de calidad de los productos de cocina.

Constituye una propuesta integral tendiente a la profesionalización de quienes se desempeñan o desean desempeñarse en el campo gastronómico del mercado local. Se forman profesionales flexibles, creativos, capaces de valorar y optimizar recursos y procesos.

Además de convertirse en especialistas en el arte culinario, pueden desarrollar un perfil emprendedor y/o gerenciar empresas gastronómicas, manteniendo un compromiso ético con la sociedad y con sus principios profesionales.

CAMPO LABORAL

La carrera habilita a los egresados a desenvolverse profesionalmente en los distintos niveles de la empresa gastronómica a fin de- diseñar y equipar cocinas comerciales o industriales, planificar la gestión y operación integral de una empresa gastronómica, diseñar y evaluar proyectos de desarrollo de nuevos emprendimientos y mercados, actuar como consultor, asesor o capacitador de la industria gastronómica.

Además, puede desarrollar y dirigir proyectos gastronómicos vinculados con el turismo y el sector hotelero; diseñar, implementar y dirigir programas de calidad, inocuidad y certificaciones de calidad de servicios gastronómicos como:

- Productor de cocina nacional e internacional, pastelería y licores.
- Chef en gastronomía nacional e internacional.
- Chef en panadería y pastelería.
- Chef en hoteles, hospitales y afines.
- Capitán de restaurantes, cafeterías, bares y comedores.

Operador de departamentos y puestos de servicio en eventos.