

Perfil de egreso de la Carrera

- El (la) Tecnólogo(a) en Nutrición y Gastronomía Natural del Instituto Superior Tecnológico Manuel Lezaeta Acharán, es un(a) profesional capaz de conocer o incorporarse en su ejercicio profesional al desarrollar procesos de planificación, elaboración y supervisión de ofertas gastronómicas, brindando productos alimenticios de calidad aprovechando los recursos gastronómicos, respetando los aspectos culturales y tomando en cuenta del gusto y preferencia de los consumidores.
- Asimismo, se espera que participe, dirija o emprenda restaurantes, hoteles, bares, servicios de catering, cafeterías, bares de escuela, hospitales, cruceros, respetando los principios administrativos y el marco legal vigente.
- Los resultados de los aprendizajes que posibilitan el desarrollo de las capacidades y actitudes de los tecnólogos en Gastronomía para consolidar sus valores referentes al ser, la bio-conciencia, la interculturalidad, la ética, la participación responsable, la inclusión y respeto a la diversidad de cosmovisiones, la creatividad y el ser dialógico y filial, corresponden a:

Competencias específicas:

- Impulsar el desarrollo gastronómico de la zona.
- Elaborar productos gastronómicos con base en normas de calidad reconocidas a nivel nacional y / o internacional.
- Diseñar menús estandarizados considerando los insumos e identidad gastronómica de la región.
- Aplicar los protocolos de seguridad alimentaria, laboral, ambiental, higiene, calidad durante todo el proceso productivo.

Competencias genéricas

- Compromiso ético.
- Habilidades interpersonales.
- Apreciación de la diversidad y multiculturalidad
- Capacidad para generar nuevas ideas
- Comunicación oral y escrita en su idioma nativo.
- Conocimiento de un segundo idioma

Los resultados de los aprendizajes relacionados con el dominio de teorías, sistemas conceptuales, métodos y lenguajes de integración del conocimiento, la profesión y la investigación corresponden a:

Competencias específicas:

- Crear conceptos gastronómicos innovadores, mediante el diseño de productos, servicios y espacios.
- Ejecutar procesos de panificación, técnicas de pastelería y repostería.
- Ejecutar procesos de Coctelería y Barismo.

Competencias genéricas

- Conocimientos básicos de la gastronomía.
- Conocimientos básicos del campo de la profesión.
- Conocimientos básicos de informática (procesamiento de textos, base de datos, otros servicios públicos).
- Capacidad de análisis y síntesis.
- Capacidad crítica y autocrítica.
- Habilidades de investigación.

Los logros de los aprendizajes que se relacionan con el manejo de modelos, protocolos, procesos y procedimientos profesionales e investigativos necesarios para el desempeño del tecnólogo en gastronomía son:

Competencias específicas

- Planear actividades y funciones de acuerdo a los procesos, necesidades y normas del área de alimentos y bebidas y las habilidades del personal a su cargo.
- Gestionar eventos, catering y otros servicios gastronómicos, a partir de la planeación logística, técnicas de supervisión y evaluación aplicando normas de Etiqueta y Protocolo.
- Informar a los clientes respecto a las combinaciones apropiadas de productos gastronómicos y enológicos.
- Dominar el uso de la tecnología en los procesos de producción gastronómicos.
- Administrar emprendimientos gastronómicos.
- Organizar las operaciones de un área de alimentos y bebida.

Competencias genéricas

- Capacidad de aplicar los conocimientos en la práctica.
- Capacidad de aprender.
- Capacidad para trabajar en un equipo interdisciplinario.
- Capacidad de adaptación a nuevas situaciones.
- Toma de decisiones.