

## GERENCIA CULINARIA (PENSUM 10 MESES HABILES)

### GERENCIA CULINARIA

#### PERFIL DEL EGRESADO

Formar profesionales integrales capaces de gestionar, dirigir y desarrollar negocios gastronómicos de manera eficiente, creativa y sostenible, combinando los conocimientos técnicos culinarios con habilidades empresariales, administrativas y de liderazgo. Egresar profesionales calificado para enfrentar los retos del sector gastronómico moderno, optimizando recursos, innovando en propuestas culinarias y garantizando experiencias de alta calidad para los clientes.

#### COMPETENCIAS PROFESIONALES:

- **Diseñar menús:** Creación de propuestas innovadoras, rentables y adaptadas al mercado para hacer únicas las experiencias culinarias.
- **Gestión empresarial aplicada a la gastronomía:** Administración de costos, inventarios, recursos humanos y marketing gastronómico.
- **Liderazgo y trabajo en equipo:** Calificado para coordinar brigadas de cocina, toma decisiones, aplicación de estrategias y resolución de conflictos.
- **Innovación y sostenibilidad:** Reducción de merma, creación de propuestas gastronómicas responsables, rentables y adaptadas a tendencias globales.
- **Visión internacional:** Apto para operar en entornos multiculturales, turísticos y de alta exigencia.

## GERENCIA CULINARIA (PENSUM 10 MESES HABILES)

UNIDAD (TEORIA)			
N° DE CLASES	MATERIA	N° DE HORAS	UNIDAD DE CREDITO
CLASE 1	Ética Gastronómica	10 Horas	9
CLASE 2	Gestión de Costos	15 Horas	9
CLASE 3	Nutrición y Dietética	15 Horas	9
CLASE 4	Higiene y Manipulación de Alimentos	15 Horas	9
CLASE 5	Brigada de cocina	10 Horas	9
CLASE 6	Administración de recursos humanos	15 Horas	9
CLASE 7	Análisis Sensorial.	15 Horas	9
CLASE 8	Contabilidad	15 Horas	9
CLASE 9	Administración de Bares y Restaurantes.	15 Horas	9
CLASE 10	Ingeniería del Menú	10 Horas	9
CLASE 11	Marketing gastronómico	15 Horas	9
CLASE 12	Planeación y ejecución de eventos	15 Horas	9
CLASE 13	Expresión oral y escrita	10 Horas	9
CLASE 14	Etiqueta y protocolo	15 Horas	9
CLASE 15	Pasantías	40 Horas	20
TOTAL			
15 CLASES		250 horas	146 UC