

Perfil de Egreso Licenciado en Turismo Mención Gastronomía

El Licenciado en Turismo mención Gastronomía tiene las siguientes habilidades, destrezas y saberes:

1. Investiga analíticamente el patrimonio gastronómico local, regional y nacional de los pueblos, a través de la aplicación de técnicas de investigación con la finalidad de reconocerse en su historia y valorar el patrimonio gastronómico que le pertenece.
2. Promueve con actitud creativa y proactiva el patrimonio gastronómico local, regional y nacional con la finalidad de socializar saberes en las comunidades receptoras del turismo, contribuyendo con el desarrollo sustentable y sostenible de la nación.
3. Gestiona eficientemente los procesos inherentes a los proyectos socioproductivos y socio integradores gastronómicos que permitan la articulación y el empoderamiento de las comunidades en su ciclo gastronómico.
4. Evalúa objetivamente el acervo gastronómico de los pueblos para establecer comparaciones entre ellos, que permita definir productos y servicios gastronómicos diversificados en el marco de la integración de los mismos, con el propósito de posicionar el acervo gastronómico.
5. Diseña crítica y responsablemente instrumentos de medición de los servicios y productos gastronómicos, contribuyendo con el desarrollo de la localidad dentro de un modelo productivo socialista.
6. Gestiona ética y responsablemente los procesos administrativos inherentes a las unidades socioproductivas con el propósito de incorporar a las comunidades, coadyuvando a potenciar el valor del patrimonio gastronómico nacional.
7. Orienta los procesos de diseño y gestión de productos y servicios gastronómicos con el firme propósito de lograr el posicionamiento del patrimonio gastronómico nacional en el desarrollo de la actividad turística.
8. Administra bajo principios éticos y morales el uso efectivo de recursos financieros, comerciales y materiales propios del área gastronómica, dentro de un

modelo producto socialista.

9. Aplica responsablemente estrategias para el diseño de productos y servicios gastronómicos diversificados de calidad, utilizando técnicas y/o herramientas adecuadas para la mejora continua de los mismos orientadas al fortalecimiento del turismo sustentable.
10. Aplica eficientemente las normas de higiene y manipulación de los alimentos, el manejo de los desechos orgánicos, así como también el uso adecuado de los recursos e insumos gastronómicos que permitan el aprovechamiento racional de los mismos.
11. Evalúa con sentido crítico y objetivo el desempeño del talento humano en las áreas gastronómicas de las organizaciones socio productivas, para garantizar la eficiencia, efectividad y eficacia de los procesos en las áreas de su responsabilidad y competencia.
12. Evalúa con sentido crítico y responsable el consumo per cápita de los principales rubros alimenticios en el país, así como también las proyecciones en exportación e importación, con el propósito de garantizar la sustentabilidad alimentaria de la nación.
13. Domina las cuatro destrezas comunicativas (lectura, escritura, comprensión auditiva y producción oral) en una lengua extranjera, dentro del contexto turístico nacional e internacional, con la finalidad de promover e impulsar los productos y servicios turísticos gastronómicos del país.