



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD

ESPECIALIDAD EN ALIMENTACIÓN E HIGIENE

OBJETIVO

Cubrir las necesidades de alimentación del ser humano, cuidando los aspectos de nutrición e higiene que garanticen una dieta adecuada.

INCORPORADA A LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA RVOE 20081987

DURACIÓN

3 cuatrimestres
Asistencia 2 veces a la semana

PLAN DE ESTUDIO

1° CUATRIMESTRE

- Los alimentos
- Fundamentos Químicos de los Alimentos
- Sanidad e Higiene

2° CUATRIMESTRE

- Principios de Nutrición
- El menú como herramienta nutricional
- Técnicas Culinarias

3° CUATRIMESTRE

- Dieta y Salud
- El arte del Plato
- Evaluación Sensorial de Platos

¿QUÉ TE OFRECEMOS?

Con más de 18 años de experiencia en la enseñanza, contamos con un excelente programa académico así como un profesorado altamente capacitado.

Nuestro plantel:

Cocinas amplias y equipadas

Sala de computó e internet inalámbrico

Almacén de utensilios

Almacén de Materia Prima

Amplio estacionamiento

Biblioteca

Huerto

Instalaciones de primer nivel