



ESTUDIOS UNIVERSITARIOS
EN GASTRONOMIA Y HOSPITALIDAD

ESPECIALIDAD EN GASTRONOMÍA MOLECULAR

OBJETIVO

Instruir al alumno, con el conocimiento teórico y técnicas culinarias prácticas de vanguardia mundial.

INCORPORADA A LA SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA RVOE 20081980

DURACIÓN

3 cuatrimestres
Asistencia 2 veces a la semana

PLAN DE ESTUDIO

1° CUATRIMESTRE

- Nuevas Tendencias Culinarias (Práctica)
- Base de la Química de Alimentos
- Sanidad e Higiene

2° CUATRIMESTRE

- Técnicas Culinarias (Práctica)
- Química Culinaria
- Los aditivos Alimentarios

3° CUATRIMESTRE

- Taller de aditivos en Alimentos
- El vacío en la Cocina (Práctica)
- Diseño de Platos (Práctica)

¿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

PERFIL DEL ALUMNO

Egresados de Licenciatura en Gastronomía,
o experiencia mínima en cocina
comprobable 5 años.