



**El Grado de Bachillerato en Artes Culinarias y Ciencias Gastronómicas está diseñado para ofrecer a los estudiantes los conocimientos y destrezas técnicas necesarias para el desarrollo culinario tanto a nivel local como global. Las actividades académicas y prácticas proveen a los estudiantes las competencias requeridas para la selección, manejo y conversión de materias primas, identificación de perfiles de sabores y operación en la industria gastronómica en general.**

### **Información:**

Profa. Yesenia Rivera Rivera  
Directora

Departamento de Administración  
de Empresas  
787-857-3600 Ext. #2015  
yrivera@br.inter.edu

**INTER**  
BARRANQUITAS

**787-857-3600**

[www.br.inter.edu](http://www.br.inter.edu)



**BACHILLERATO**

**ARTES CULINARIAS Y  
CIENCIAS  
GASTRONÓMICAS**

**INTER**  
BARRANQUITAS

# ARTES CULINARIAS Y CIENCIAS GASTRONÓMICAS

El Programa de Bachillerato en Artes Culinarias y Ciencias Gastronómicas está diseñado para desarrollar las competencias que le permitan al estudiante:

## Conocimiento

Conocer y comprender:

- los fundamentos teóricos y prácticos de las artes culinarias y las ciencias gastronómicas dentro de la disciplina.
- el proceso de selección y el uso correcto de las herramientas y los equipos utilizados comúnmente en la elaboración de alimentos relacionados con el campo de la gastronomía.
- las funciones esenciales de la operación y de la administración de las organizaciones que forman parte del campo de la gastronomía.

## PERFIL DE COMPETENCIAS DEL EGRESADO

### Destrezas

- Seleccionar adecuadamente las materias primas más utilizadas en el campo de la gastronomía.
- Aplicar los métodos y técnicas tradicionales en el desarrollo de destrezas culinarias.
- Aplicar los métodos tradicionales, así como los de vanguardia, en el desarrollo de destrezas técnicas para el manejo correcto de los equipos, herramientas y tecnologías más utilizadas en la disciplina de la gastronomía.
- Aplicar las principales prácticas de saneamiento y seguridad en la confección de alimentos de acuerdo con los estándares de salud y seguridad, así como las regulaciones que aplican al campo de la gastronomía.
- Utilizar las destrezas de comunicación oral y escrita de manera efectiva con el lenguaje propio de la profesión.

### Actitudes

- Integrar a la práctica profesional los valores y principios éticos y legales relacionados con el campo de las artes culinarias y ciencias gastronómicas.
- Manifestar una actitud proactiva hacia el trabajo en equipo como medio efectivo y productivo en la solución de problemas relacionados con las disciplinas culinarias y gastronómicas.

