



El programa está diseñado sobre la base de los fundamentos y teorías de las ciencias de la gastronomía, prácticas sustentables y empresariales con un componente robusto de práctica en los laboratorios de cocina.



### 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)



**Grado Asociado**

**ARTES  
CULINARIAS Y  
CIENCIAS DE LA  
GASTRONOMÍA**

**INTER** BARRANQUITAS



El Grado Asociado en Artes Culinarias y Ciencias de la Gastronomía está diseñado para ofrecer a los estudiantes los conocimientos y destrezas técnicas necesarios para el desarrollo culinario tanto a nivel local como global.

Las actividades académicas y prácticas proveen a los estudiantes las competencias necesarias para la selección, el manejo y la conversión de materias primas, la identificación de perfiles de sabores y la operación en la industria gastronómica en general.



## **CURRÍCULO DEL PROGRAMA**



*Síguenos*    interbarranquitas

**SÉ  
TÚ**  
Sigue tu  
instinto  
EN INTER BARRANQUITAS