



ARTES CULINARIAS

Las Artes Culinarias son una forma de expresarnos a través de los alimentos. Con estas creaciones, podemos presentar la cultura a la que pertenecemos o nuestras experiencias personales. El adiestramiento formal en esta área ayuda a desarrollar la creatividad y expresión artística del estudiante en cada plato que prepare. Al matricularte en este programa, obtendrás diversos conocimientos necesarios para convertirte en el chef que deseas como: la creación de múltiples recetas a nivel local e internacional, la preparación de salsas, pastas y sopas; el cocido de carnes, pescados, mariscos y aves; y la confección de desayunos, confitería clásica, postres puertorriqueños, protección de alimentos, higiene y esterilización. El curso también incluye aprendizaje de vocabulario culinario en inglés, destrezas de supervisión, la planificación de menús, estimados de costos y el manejo de provisiones, entre otros temas.



NUC
UNIVERSITY

DIVISIÓN TÉCNICA IBC

1.800.917.8687
tecnicos.nuc.edu

NUC University es una institución autorizada por la Junta de Instituciones Post Secundarias (JIP) mediante las certificaciones 2017-384 a la 2017-390. NUC University está acreditada por la Middle States Commission on Higher Education, 3624 Market Street, Philadelphia, PA 19104. [267] 284-5000. NUC University y su División Técnica IBC están incluidos en esta acreditación. La Middle States Commission on Higher Education es una agencia acreditadora regional reconocida por el Departamento de Educación Federal de los Estados Unidos y por el Council for Higher Education Accreditation (CHEA).

Posibles Oportunidades de Empleo*

Hoteles, restaurantes, cruceros, cafeterías, cocinas de hospitales, instituciones educativas, fraternidades, clubes privados, cocinas industriales y desarrollar su propio negocio.

*Estos ejemplos intentan servir como una guía general. Hay muchos factores que determinan qué ocupación un individuo puede alcanzar y NUC University no puede garantizar a sus egresados algún puesto de trabajo específico. Algunas posiciones podrían requerir licencia u otras certificaciones. Le exhortamos a investigar los requisitos para el empleo al que aspira y sus metas profesionales.

13 Centros*

*Disponibilidad de programas varían por recinto

Acreditaciones

Acreditación del programa por la American Culinary Federation Education Foundation en Ponce, Fajardo, Mayagüez, Aguadilla, Manatí, Bayamón y Caguas

ARTES CULINARIAS

Disponibilidad del Programa

- Aguadilla, Arecibo, Bayamón, Caguas, Fajardo, Guayama, Los Colobos, Manatí, Mayagüez, Moca, Ponce, Escorial y Yauco

Créditos

- 36 créditos - total de créditos

Duración del Programa

- 1 Año

Grado Obtenido

Certificado Técnico



NUC
UNIVERSITY — DIVISIÓN TÉCNICA IBC

SÍGUENOS  

