



GRADO ASOCIADO EN

# GATRONOMÍA Y GERENCIA CULINARIA

A diferencia del diploma, el Grado Asociado en Gastronomía y Gerencia Culinaria, te capacita en temas de administración de restaurantes y gerencia de negocios relacionadas a las artes culinarias. El objetivo es prepararte no solo en la confección y servicios de alimentos y bebidas, sino también te ayuda a tener un conocimiento administrativo y empresarial. Ideal para quienes quieran continuar capacitándose y que interesan administrar un restaurante o tener su propio negocio. Además aquí aprendes conocimientos, técnicas y habilidades indispensables para la preparación y servicio de alimentos y bebidas. Este programa de estudio te formará para aplicar técnicas de calidad en la confección de alimentos y en el servicio al cliente. ¡Ah! ¿Y te interesa dominar platos internacionales y de restaurante fino? La preparación culinaria es la base en la que se centra el componente curricular, se proporcionan las bases de la cocina local, clásica, continental e internacional, a fin de desarrollar y optimizar la formación del estudiante de acuerdo con las demandas de la industria.



**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\*

Podrás obtener posiciones a nivel gerencial y de administración en la industria gastronómica en hoteles, restaurantes, cruceros, cafeterías, cocinas de hospitales, instituciones educativas, fraternidades, clubes privados, cocinas industriales y desarrollar un negocio propio.

\*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.

# GRADO ASOCIADO EN GASTRONOMÍA Y GERENCIA CULINARIA

## 13 Centros\*

\*Disponibilidad de programas varían por recinto

## Acreditaciones

Acreditación del programa por la American Culinary Federation Education Foundation en Fajardo y Ponce.

## Disponibilidad del Programa

- Bayamón, Caguas, Escorial, Fajardo, Manatí y Ponce

## Créditos

- 72 créditos - total de créditos

## Duración del Programa

- 24 Meses

## Grado Obtenido

Grado Asociado



**NUC**  
UNIVERSITY — DIVISIÓN TÉCNICA IBC

SÍGUENOS  

