

Plan de Estudios - Certificación en Calidad e Innovación Gastronómica con Tecnología

Módulo 1	Innovación en procesos de cocina y estandarización de recetas
Módulo 2	Higiene, inocuidad y normatividad internacional
Módulo 3	Control de calidad en insumos y proveedores
Módulo 4	Uso de IA para estandarización de platillos y personalización de menús
Módulo 5	Experiencia gastronómica orientada al cliente