

DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE ARTES CULINARIAS

MALLA CURRICULAR

ÁREAS Y LÍNEAS DE FORMACIÓN		LICENCIATURA							
		I SEMESTRE	II SEMESTRE	III SEMESTRE	IV SEMESTRE	V SEMESTRE	VI SEMESTRE	VII SEMESTRE	VIII SEMESTRE
ÁREA DE FORMACIÓN DE LA ESPECIALIDAD	ARTES CULINARIAS	Fundamentos Artes Culinarias e Historia de la Cocina	Aplicaciones Culinarias I Fundamentos de la Fisiología de los Alimentos Taller Lenguajes Visuales I	Aplicaciones Culinarias II Fundamentos de Nutrición y Dietética	Aplicaciones Culinarias III Pastelería	Pastelería Avanzada	Cocina Intermedia LCB I - III Taller Lenguajes Visuales II	Catering y Banquetes Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente Taller Arte I	Cocina Modernista Optativo II / Arte Optativo III
	HOSPITALIDAD SERVICIO Y CALIDAD	Int. al Sector de la Hotelería y Restauración Higiene, Sanidad y Riesgos	Servicio de Alimentos y Bebidas	Modelos Conducta del Consumidor Fundamentos y Cultura del Vino	Taller de Bar y Restaurante Evaluación Sensorial de Alimentos y Bebidas / Taller de Maridaje	Relaciones Públicas y Protocolo	Produc. y Comercialización de Vinos y Bebidas Espirituosas Higiene y Calidad en los Alimentos		
	DIRECCIÓN DE NEGOCIOS	Fundamentos de Marketing Organización y Administración Empresas Economía para los Negocios Fundamentos Matemáticos	Contabilidad para los Negocios	Políticas de Producto y Marca Responsabilidad Social y Ética Empresarial	Contabilidad de Costos	Estrategia Comunicación Integral Dirección Recursos Humanos Dirección Comercial y Ventas	Administración Financiera	Optativo I Normativa y Derecho Laboral Evaluación de Proyecto Creatividad e Innovación	Optativo IV Proyecto Fin de Grado
	PRÁCTICAS		Práctica I		Práctica II		Práctica III		
ÁREA DE FORMACIÓN GENERAL	CURSOS SELLO		Ser Universitario		Antropología Filosófica		Ética		Electivo Formación General
	PROGRAMA DE INGLÉS		Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV			
	HABILIDADES Y COMPETENCIAS			Comunicación Efectiva	Creatividad y Resolución de Problemas	Liderazgo y Trabajo en Equipo			

* Malla referencial y sujeta a modificaciones.