

# MALLA CURRICULAR / LICENCIATURA EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE ARTES CULINARIAS

	SEMESTRE 1	SEMESTRE 2	SEMESTRE 3	SEMESTRE 4	SEMESTRE 5	SEMESTRE 6	SEMESTRE 7	SEMESTRE 8
ARTES CULINARIAS	Fundamentos de Artes Culinarias e Historia de la Cocina	Aplicaciones Culinarias I	Aplicaciones Culinarias II Fundamentos de Nutrición y Dietética Taller Lenguajes Visuales I	Aplicaciones Culinarias III Pastelería	Pastelería Avanzada	Cocina Intermedia LCB I-III Taller Lenguajes Visuales II	Catering y Banquetes Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente Optativo I: Arte	Cocina Modernista Optativo II: Artes Culinarias
	Introducción al Sector de la Hotelería y Restauración	Fisioquímica de los Alimentos	Política de Producto y Marca	Modelos de Conducta del Consumidor	Taller de Bar y Restaurante	Relaciones Públicas y Protocolo	Producción y Comercialización de Vinos y Bebidas Espirituosas	
HOSPITALIDAD, SERVICIO Y CALIDAD	Higiene, Sanidad y Riesgo	Servicio de Alimentos y Bebidas	Fundamentos y Cultura del Vino	Evaluación Sensorial de Alimentos y Bebidas / Taller de Maridaje		Higiene y Calidad de Alimentos		
DIRECCIÓN DE NEGOCIOS	Organización y Administración de Empresas	Fundamentos de Marketing Tecnologías para los Negocios	Contabilidad para los Negocios	Contabilidad de Costos	Estrategia de Comunicación Integral	Administración Financiera		Optativo III: Dirección de Negocios
	Economía para los Negocios				Dirección de Recursos Humanos		Normativa Derecho Laboral	Proyecto Fin de Grado
	Fundamentos Matemáticos				Dirección Comercial y Ventas		Evaluación de Proyectos	
					Responsabilidad Social y Ética Empresarial		Creatividad e Innovación	
			Práctica I		Práctica II		Práctica III	
FORMACIÓN GENERAL		Introducción al Pensamiento Filosófico	Identidad Personal	Antropología Filosófica		Ética General		Persona y Trascendencia
	Comunicación Efectiva	Inglés I	Inglés II	Inglés III	Inglés IV Artes Culinarias			

EVALUACIÓN DE INICIO

EVALUACIÓN INTERMEDIA DE COMPETENCIAS

LICENCIADO/A EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE ARTES CULINARIAS

\*Malla referencial y sujeta a modificaciones.

- Carrera con dos ejes principales, Artes Culinarias y Gestión de Negocios, las que tienen como base el turismo sostenible.  
Metodología de enseñanza única en el país con clases de cocina en vivo y doble titulación con Le Cordon Bleu Internacional.