



LÍNEAS DE FORMACIÓN	1° AÑO		2° AÑO		3° AÑO		4° AÑO	
	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	Culinary Techniques	Pastelería Avanzada	Cocina Intermedia LCB I-III	Catering y Banquetes	Cocina Modernista
			Fundamentos de Nutrición y Dietética	Pastelería			Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente	
HOSPITALIDAD, SERVICIO Y CALIDAD	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	
	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	Contabilidad para los Negocios	Contabilidad de Costos	Estrategia de Comunicación Integral	Administración Financiera		
	Economía para los Negocios	Tecnologías para los Negocios			Dirección de Recursos Humanos		Normativa Derecho Laboral	Optativo III: Dirección de Negocios
	Fundamentos Matemáticos		Práctica I		Dirección Comercial y Ventas		Evaluación de Proyectos	Proyecto Fin de Grado
					Responsabilidad Social y Ética Empresarial		Creación y Metodología de la Investigación	
					Práctica II		Práctica III	
FINIS TRANSFORMA	Antropología	Identidad Personal y Proyecto de Vida	Ética	Persona y Trascendencia			Minor de Desarrollo Profesional	
	Taller de Pensamiento, Comunicación y Arte		Inglés I	Inglés II	Inglés III			

LICENCIADO/A EN DIRECCIÓN Y GESTIÓN DE ARTES CULINARIAS

DOBLE GRADO - LE CORDON BLEU BACHELOR OF BUSINESS GASTRONOMY

Malla referencial y sujeta a modificaciones.

- **Fundamentos de Artes Culinarias e Historia de la Cocina** Explora los orígenes de la gastronomía y aprende los fundamentos técnicos que dan vida al arte culinario moderno
- **Evaluación Sensorial de Alimentos y Bebidas / Taller de Maridaje** Desarrolla un paladar experto a través de la evaluación sensorial de alimentos y bebidas, y domina el arte del maridaje para diseñar experiencias gastronómicas memorables
- **Catering y Banquetes** Vive la experiencia de crear y gestionar eventos completos ofreciendo experiencias inolvidables.
- **Economía para los Negocios - Fundamentos Matemáticos** Aprende a gestionar, liderar y emprender en el mundo gastronómico y de servicios.

Adscrita a
GRATUIDAD