

PERIODO ACADÉMICO 1

**Planificación Financiera en
Negocios de Alimentos y
Bebidas**

CRÉDITOS: 3

**Gestión de la Calidad
Alimentaria, Packaging y
Certificaciones**

CRÉDITOS: 3

**Experiencias del Espacio
para Restaurantes**

CRÉDITOS: 3

**Logística y Gerencia de
Operaciones en A & B**

CRÉDITOS: 3

**Marketing Gastronómico
y Food Styling**

CRÉDITOS: 3

PERIODO ACADÉMICO 2

**Cromatología, Food Design
e Innovación Gastronómica**

CRÉDITOS: 3

**Experiencias de Bares,
Vinos y Gastrococtelería**

CRÉDITOS: 3

**Chocolatería, estudios del
cacao y alta pastelería**

CRÉDITOS: 3

**Normativa Legal en la
Hospitalidad y
Restauración**

CRÉDITOS: 3

**Creación de Conceptos e
Innovación Gastronómica**

CRÉDITOS: 3

Total de créditos: 30

**Malla sujeta a cambios*