

MALLA CURRICULAR MAESTRÍA TECNOLÓGICA EN: INNOVACIÓN GASTRONÓMICA

PROGRAMA ACADÉMICO

1
Periodo

-  **Innovación Gastronómica**
-  **Manejo de productos y buenas prácticas de manufactura**
-  **Desarrollo de técnicas culinarias en alta cocina**
-  **Cocina fusión**
-  **Investigación cuantitativa y cualitativa para el desarrollo de proyectos**

2
Periodo

-  **Repostería Creativa**
-  **Gestión financiera de alimentos**
-  **Cocina de autor**
-  **Cocina de vanguardia y nuevas tendencias**
-  **Trabajo de titulación**

UNIDADES DE ORGANIZACIÓN CURRICULAR

Unidades identificadas por color

-  **UNIDAD DE FORMACIÓN DISCIPLINARIA AVANZADA**
-  **UNIDAD DE INVESTIGACIÓN**
-  **UNIDAD DE TITULACIÓN**
-  **ASIGNATURA MODALIDAD PRESENCIAL**
-  **ASIGNATURA MODALIDAD EN LÍNEA**

RESOLUCIÓN DEL PROGRAMA: **RPC-SO-12-No.213-2024**