



Lic. en Gastronomía con énfasis Nutricional

Plan de estudios



Centro Universitario
de Baja California

Cuatrimestre 1 Informática Anatomía y fisiología del Sistema digestivo humano Macro y Micronutrientes Comportamiento y desarrollo humano	Cuatrimestre 2 Comunicación humana Ecología Bioquímica Retos alimentarios
Cuatrimestre 3 Administración Nutrigenómica y alimentación personalizada Turismo Gastronómico Guías alimentarias	Cuatrimestre 4 Gastronomía y enología Menús específicos Maridaje y análisis sensorial Metodología de la investigación
Cuatrimestre 5 Psicología y alimentación Visión Global de la Gastronomía Tecnología de los alimentos Cultura alimentaria	Cuatrimestre 6 Técnicas del arte culinario Patrones alimentarios Panadería y repostería Ética y práctica profesional
Cuatrimestre 7 Costumbres, tradiciones y creatividad Alimentación en el Deporte Seguridad alimentaria Tópicos selectos en Gastronomía	Cuatrimestre 8 Cadenas productivas de alimentos Conservación, almacenamiento y distribución de alimentos y bebidas Cultura jurídica Alimentos funcionales y suplementos alimenticios
Cuatrimestre 9 Mercadotecnia, publicidad y ventas Composición corporal Calidad y Productividad Taller de Creatividad Gastronómica	