

Unidad didáctica

- TRABAJO COLABORATIVO
- PLAN DE NEGOCIOS
- COMPORTAMIENTO ÉTICO
- METODOLOGIA DE LA INVESTIGACION E INNOVACION
- ATENCIÓN AL CLIENTE Y SERVICIO GASTRONÓMICO
- GESTIÓN INTEGRAL DE LA CALIDAD GASTRONÓMICA
- NUTRICION Y DIETETICA
- BUENAS PRÁCTICAS DE MANIPULACIÓN (BPM)
- NUTRICIÓN APLICADA A LA GASTRONOMÍA