

Maestría

Creatividad e innovación gastronómica

La creatividad es una condición infaltable en el proceso de la **transformación** culinaria en la esfera mundial. El Profesional en Creatividad e Innovación Gastronómica contribuye de manera activa a la readaptación y enriquecimiento del consumo de alimentos, desarrollando su capacidad para plantear y ejecutar **propuestas** mediante la combinación de sabores, personalizando experiencias a través de la **estética** y dominando el manejo de **nuevas tecnologías**.

Áreas de estudio

Cultura y tendencias en la gastronomía
Desarrollo de creatividad e innovación
Arte en la gastronomía
Investigación y proyectos culinarios

Campus Puebla
admisiones@icum.edu.mx
☎ 222 266 1690
📞 222 166 4748

- Duración de 4 semestres.
- Plan de estudios conformado por 16 materias y 4 áreas de estudio.
- Generar experiencias únicas al cliente mediante el desarrollo de una cocina de autor.
- Transmitir emociones fusionando el arte y la gastronomía.
- Metodología y desarrollo de hábitos orientados a procesos creativos y de innovación.
- Creación de un estilo propio mediante expresiones culinarias que contengan un sello personal.
- Reinterpretación, readaptación y enriquecimiento de la cocina mediante el uso de nuevas tecnologías.
- Propuestas creativas para el montaje de alimentos y bebidas.

Plan de estudios

1 SEMESTRE

Teoría de la Creatividad
Innovación

Cultura Internacional

Creación de Bebidas, Platillos
y Experiencias

Historia y Tendencias de la
Vanguardia Gastronómica

2 SEMESTRE

Disciplinas Artísticas Aplicadas
a la Gastronomía

Desarrollo de Sabores

Diseño de Recipientes
Culinarios

Franquicias

3 SEMESTRE

Laboratorio Culinario e
Investigación Aplicada

Sensorialidad y Colorimetría
Aplicadas a la Gastronomía

Modelos de Huertos Urbanos

Seminario de Tesis I

4 SEMESTRE

Montaje de Platillos y Bebidas

Fotografía Culinaria

Proyecto Creativo

Seminario de Tesis II

