

GRADO EN GASTRONOMÍA



UCAM
UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE MURCIA



Información general

Facultad: Ciencias Jurídicas y de la Empresa

Modalidad: presencial

Idioma: español

Duración: 3 cursos

ECTS: 180

Contacto

Campus de Los Jerónimos, 135

30107 Guadalupe - Murcia

+34 968 278 801 • info@ucam.edu

www.ucam.edu

Perfil del alumno

Los estudios de Grado en Gastronomía están orientados hacia todas aquellas personas interesadas en ejercer su actividad profesional en el sector de la Hostelería y turismo gastronómico así como en la asesoría culinaria en la industria alimentaria y con inquietudes para crear y regentar su propia empresa o desarrollar su actividad en puestos de gestión, tanto en el sector público como privado, así como creando su propia empresa.

Los alumnos deben tener interés por el conocimiento de los alimentos y sus técnicas de preparación así como inquietudes relacionadas con la expresión artística y la cultura, y con predisposición a la adquisición o desarrollo de actitudes personales y profesionales adecuadas para la gestión de equipos de trabajo y/o la atención a los clientes.

Además, los alumnos deben aglutinar aptitudes como la creatividad, la sensibilidad hacia problemas de salud como la obesidad, y la responsabilidad de desarrollar una Gastronomía accesible a todos y acorde con la sociedad en la que vivimos.

Salidas profesionales

Las áreas profesionales en las que el graduado en Gastronomía podrá desarrollar su actividad profesional, estarán principalmente asociadas a las empresas del sector de la restauración y sector turístico, así como de la industria alimentaria.

De este modo, una vez que el estudiante ha culminado sus estudios de grado, podrá desarrollar su actividad profesional en cinco áreas profesionales:

1. El área profesional relacionada con el desarrollo de técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria.
2. El área profesional de la dirección de empresas de restauración gestionando y supervisando todos los procesos de producción y coordinando los equipos de trabajo.
3. El área profesional orientada al diseño y desarrollo de propuestas de negocio innovadoras.
4. El área profesional orientada al asesoramiento y consultoría para el estudio y diseño de productos, desde la innovación y la comunicación.
5. El área de la innovación en el sector alimentario.

Plan de estudios

PRIMER CURSO

- (BA) Antropología de la Alimentación (6)
- (BA) Composición y Propiedades de los Alimentos (6)
- (OB) Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina I (6)
- (OB) Gestión Inocuidad y Medioambiente (6)
- (OB) Teología y Doctrina Social de la Iglesia (6)
- (OB) Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina II (6)
- (BA) Biología y Producción de Alimentos (6)
- (BA) Historia y Geografía de la Gastronomía (6)
- (BA) Fundamentos Teóricos en Procesos Culinarios (6)
- (OB) Sumillería y Gestión de Bodega (6)

SEGUNDO CURSO

- (BA) Fundamentos de Contabilidad y Análisis Financiero de la Empresa de Restauración (6)
- (OB) Nutrición y Dieta Mediterránea (6)
- (OB) Análisis Sensorial de los Alimentos (6)
- (BA) Dirección de Marketing y Comunicación (6)
- (OB) Planificación (3)
- (OB) Neurogastronomía (3)
- (OB) Técnicas y Procesos Avanzados en Cocina (6)
- (OB) Arte, Expresión Artística y Creatividad (6)
- (OB) Fundamentos de Organización y Gestión de Empresas de Restauración (6)
- (OB) Ética y Bioética (3)
- (OB) Estadísticas (3)
- (PT) Prácticas I (6)

TERCER CURSO

- (BA) Psicología y Gestión de Recursos Humanos (6)
- (OB) Arquitectura y Diseño Industrial en Gastronomía (4)
- (OB) Cocina Dulce: Técnicas y Procesos (6)
- (OB) Servicio y Atención al Cliente (6)
- (OB) Marketing y Gestión de Marca (4)
- (OB) Cocinas Mediterráneas y Región de Murcia (4)
- (OB) Inglés Técnico (4)
- (OP) Optativa 1 (3)
- (OP) Optativa 2 (3)
- (PT) Prácticas II (10)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (6)
- (OB) Turismo y Gastronomía (4)

OPTATIVAS

- (OP) Procesos industriales en la elaboración de platos precocinados (cuarta y quinta gama) (3)
- (OP) Innovación en cocinas mediterráneas: técnicas, materias primas y productos (3)
- (OP) Modelos de negocio y creación de empresas en el sector de la restauración (3)
- (OP) Planificación de eventos y protocolo (3)

Requisitos de acceso

Bachiller LOGSE con selectividad, ciclos formativos de grado superior o F.P. 2º grado, prueba de acceso para mayores de 25 años, acceso para mayores de 40 años con experiencia profesional, titulación universitaria y pruebas de acceso propias.



UCAM

UNIVERSIDAD CATÓLICA
DE MURCIA