



# ESTUDIOS SIMULTÁNEOS GRADO EN TURISMO Y GRADO EN GASTRONOMÍA



**MODALIDAD**  
Presencial (Gastronomía) y  
Online (Turismo)



**FACULTAD**  
Ciencias Jurídicas y de la  
Empresa



**DURACIÓN**  
4 Cursos



**Nº CRÉDITOS**  
300 ECTS

## Perfil del estudiante

El estudiante de estos estudios simultáneos es una persona dinámica capaz de adaptarse a los cambios de un entorno marcado por el desarrollo tecnológico y la innovación; Con gran interés por el sector turístico y la gastronomía y que entiende que el desarrollo de estos sectores se enfrenta al reto de la sostenibilidad, la responsabilidad social y el desarrollo de nuevos modelos de negocio.

## Salidas profesionales

- Dirección y gestión de empresas de turismo y restauración en cualquiera de sus ámbitos y niveles directivos.
- Desarrollo de técnicas y sistemas de producción y elaboración culinaria.
- Diseño y desarrollo de propuestas de negocio de innovadoras.
- Asesoramiento y consultoría para el estudio y diseño de productos desde la innovación y la comunicación.
- Planificación y gestión de destinos turísticos.
- Desarrollo de productos turísticos.

# Plan de estudios

## PRIMER CURSO

- Antropología de la Alimentación (6)
- Composición y Propiedades de los Alimentos (6)
- Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina I (6)
- Gestión Inocuidad y Medioambiente (6)
- Teología y Doctrina Social de la Iglesia (6)
- Comunicación Oral y Escrita (6)
- Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina II (6)
- Biología y Producción de Alimentos (6)
- Historia y Geografía de la Gastronomía (6)
- Fundamentos Teóricos en Procesos Culinarios (6)
- Sumillería y Gestión de Bodega (6)
- Publicidad y Comunicación Turística Interactiva (4,5)
- Geografía de los recursos y Destinos Turísticos (6)

## SEGUNDO CURSO

- Fundamentos de Contabilidad y análisis Financiero en la Empresa de Restauración (6)
- Nutrición y Dieta Mediterránea (6)
- Análisis Sensorial de los Alimentos (6)
- Dirección de Marketing y Comunicación (6)
- Planificación (3)
- Neurogastronomía (3)
- 2º Lengua I (Francés/Alemán) (6)
- Gestión de Calidad Turística (4,5)
- Técnicas y Procesos Avanzados en Cocina (6)
- Arte, Expresión Artística y Creatividad (6)
- Fundamentos de Organización y Gestión de Empresas de Restauración (6)
- Ética y Bioética (3)
- Estadística (3)
- Prácticas I (6)
- 2º Lengua II (Francés/Alemán) (6)
- Ética Fundamental (3)

## TERCER CURSO

- Psicología y Gestión de Recursos Humanos (6)
- Arquitectura y Diseño Industrial en Gastronomía (4)
- Cocina Dulce: Técnicas y Procesos (6)
- Servicio y Atención al Cliente (6)
- Marketing y Gestión de Marca (4)
- Cocinas Mediterránea y Región de Murcia (4)
- Planificación y Gestión de Espacios Turísticos Sostenibles (6)
- Turismo y Cooperación al Desarrollo Local (4,5)
- Inglés Técnico (4)
- Optativa 1, 3
- Optativa 2, 3
- Prácticas II (10)
- TFG (6)
- Turismo y Gastronomía (4)
- Humanidades (3)
- Canales de Distribución Turística (6)

## CUARTO CURSO

- (Derecho y Legislación Turística (4,5)
- Publicidad y Relaciones Públicas (6)
- Dirección de Ventas (4,5)
- Dirección Hotelera y Restauración (4,5)
- Consultoría e Investigación Turística (4,5)
- Gestión Pública de Destinos Turísticos (4,5)
- Optativa II: Dirección Estratégica; Diseño Publicitario Aplicado al Turismo (6)
- Derecho Mercantil (4,5)
- Dirección de Operaciones Turísticas (6)
- Trabajo Fin de Grado (6)
- (Optativa I: Marketing International; Creatividad en la Comunicación; Gestión de Turismo Activo, Ocio y Tiempo Libre (6)
- Optativa III: Análisis Financiero; Estrategias de las Relaciones Públicas (6)