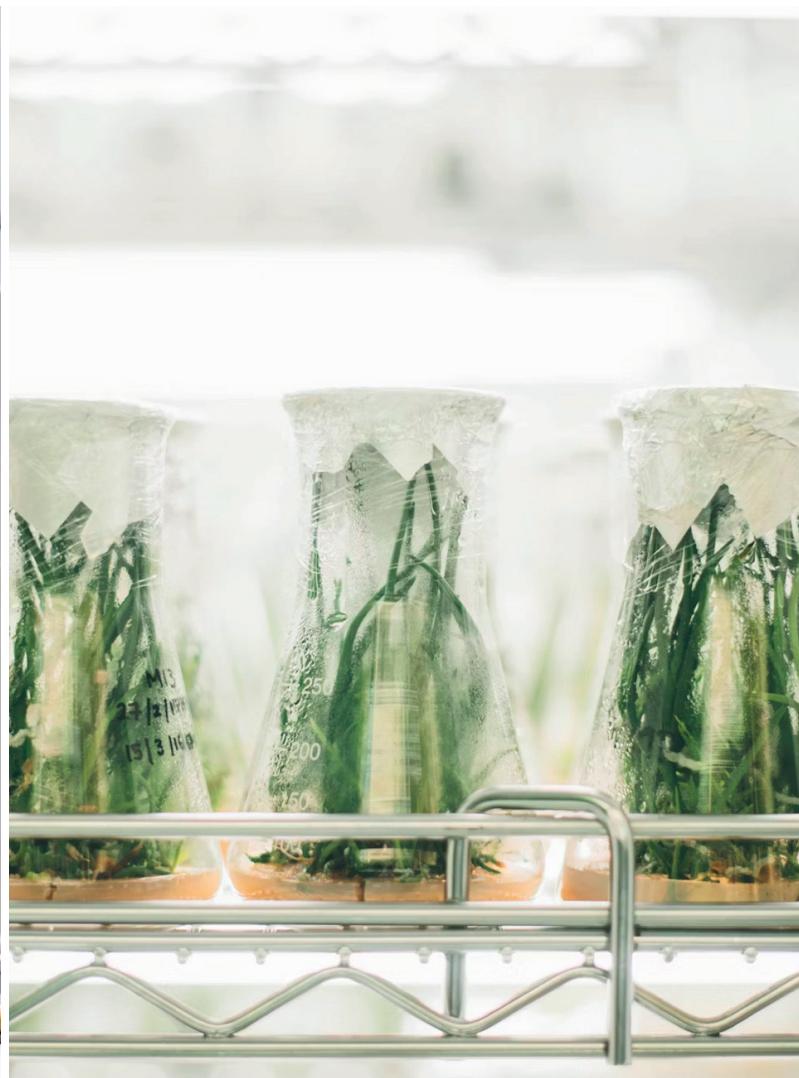




Estudios Simultáneos de  
**Grado en Gastronomía**  
**Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos**



Modalidad **Gastronomía: Presencial**  
**CYTA: Semipresencial**

Duración **5 cursos**

Créditos **361,5 ECTS**

Facultad **Farmacia y Nutrición**

**"Fórmate como chef e innovador alimentario con visión científica, combinando creatividad culinaria y tecnología"**

#### PERFIL DEL ESTUDIANTE

Estos estudios requieren un perfil con interés por la gastronomía, la ciencia y la tecnología alimentaria. Es recomendable que el estudiante tenga curiosidad, creatividad y habilidades analíticas, así como capacidad para el trabajo en equipo y la resolución de problemas. Debe mostrar sensibilidad hacia la calidad, la seguridad y la innovación en el sector alimentario, junto con una actitud responsable y compromiso ético en su desarrollo profesional.

#### SALIDAS PROFESIONALES

La doble titulación brinda amplias oportunidades en sectores como la restauración, la industria alimentaria, la consultoría gastronómica, la innovación culinaria y la seguridad alimentaria. El egresado podrá desempeñarse como chef innovador, tecnólogo de alimentos, gestor de calidad, desarrollador de productos, o investigador en el área alimentaria, trabajando en empresas, laboratorios, organismos públicos o privados vinculados a la producción y transformación de alimentos.

## Plan de estudios

### 1º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Estadística	3	OBL	1º
Gestión inocuidad alimentaria y medioambiente	6	BSC	1º
Composición y propiedades de los alimentos	6	BSC	1º
Teología I	3	OBL	1º
Contabilidad y análisis financiero	3	OBL	1º
Microbiología alimentaria -	6	BSC	1º
Biología celular	6	BSC	1º
Química general	6	BSC	1º
Bromatología	6	BSC	2º
Sumillería y gestión de bodega	6	OBL	2º
Técnicas y procesos fundamentales en cocina I	6	OBL	2º
Psicología y gestión de RRHH -	6	BSC	2º
Bioquímica	6	BSC	2º
Fundamentos de matemática aplicada	6	BSC	2º
<b>Total</b>	<b>75</b>		

### 3º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Innovación alimentaria	4	OBL	1º
Doctrina social de la Iglesia	3	OBL	1º
Optativa I: Análisis de alimentos -	6	OP	1º
Fermentaciones alimentarias	3	OBL	1º
Panificación	4	OBL	1º
Marketing y gestión de marca	4	OBL	1º
Técnicas y procesos avanzados en cocina	6	OBL	1º
Salud pública -	4,5	OBL	1º
Regulación nutricional y alimentaria de la UE -	4,5	OBL	1º
Procesos industriales	6	OBL	2º
Humanidades	3	OBL	2º
Cocina dulce	6	OBL	2º
Expresión artística y creatividad en gastronomía	3	OBL	2º
Servicio y atención al cliente en restauración	6	OBL	2º
Análisis y aprovechamiento de subproductos -	4,5	OBL	2º
Nutrición comunitaria -	4,5	OBL	2º
<b>Total</b>	<b>72</b>		

### 5º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Cocinas mediterráneas y de la RM	6	OBL	1º
Gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración	3	OBL	1º
Informática aplicada a la gestión en restauración	3	OBL	1º
Gastronomía, sostenibilidad y medio ambiente	4	OBL	1º
Gestión de calidad y medio ambiente	6	OBL	1º
Gestión de la seguridad alimentaria	6	OBL	1º
Prácticas II (en Restauración)	20	PE	2º
Trabajo Fin de Grado GASTRONOMÍA	10	TFG	10
Trabajo Fin de Grado CYTA	15	TFG	15
<b>Total</b>	<b>73</b>		

### 2º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Fundamentos teóricos en procesos culinarios	6	BSC	1º
Producción de materias primas	6	BSC	1º
Nutrición y dieta mediterránea	6	OBL	1º
Ética fundamental	3	OBL	1º
Historia y geografía de la gastronomía mediterránea	6	BSC	1º
Ánalisis químico	6	BSC	1º
Física aplicada	6	BSC	1º
Fundamentos de organización y gestión de empresas	6	BSC	2º
Ética aplicada	3	OBL	2º
Teología II	3	OBL	2º
Técnicas y procesos fundamentales en cocina II	6	OBL	2º
Ingeniería química	6	BSC	2º
Operaciones básicas de la industria alimentaria	6	OBL	2º
Fisiología humana	6	BSC	2º
<b>Total</b>	<b>75</b>		

### 4º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Ánalisis sensorial y físico de alimentos	6	OBL	1º
Arquitectura y diseño industrial en gastronomía	4	OBL	1º
Turismo y gastronomía	4	OBL	1º
Optativa II *	6	OP	1º
Optativa III *	6	OP	1º
Tecnología alimentaria II	6	OBL	1º
Dietética	6	OBL	1º
Antropología de la alimentación	6	OBL	2º
Neurogastronomía	3	OBL	2º
Inglés técnico	3	OBL	2º
Dirección de marketing y comunicación	6	OBL	2º
Prácticas I (en Industria alimentaria)	6	PE	2º
Toxicología	4,5	OBL	2º
<b>Total</b>	<b>66,5</b>		

### \* Optativas a elegir (dos a cursar: Optativa II y III)

Planificación de eventos y protocolo

Innovación en cocinas mediterráneas

Modelo de negocio y emprendimiento en restauración

Nuevas tendencias de comunicación en gastronomía

 Grado en Gastronomía

 Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos