



 Modalidad **Gastronomía: Presencial**
CYTA: Semipresencial

 Duración **5 cursos**

 Créditos **361,5 ECTS**

 Facultad **Farmacia y Nutrición**

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.

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

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
Total			75

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
Total			72

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	20
Trabajo Fin de Grado GASTRONOMÍA	10	TFG	10
Trabajo Fin de Grado CYTA	15	TFG	15
Total			73

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
Análisis 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
Total			75

4º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Análisis 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
Total			66,5

* 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