UCAM UNIVERSIDAD

Grado en

Gastronomía

Modalidad	**Presencial**
Duración	**4 cursos**
Créditos	**240 ECTS**
Facultad	**Farmacia y Nutrición**
Campus	**Murcia**
Idioma	**Español**

"Adéntrate en la industria **gastronómica y la investigación culinaria creando experiencias** que marquen la diferencia"

¿BUSCAS INNOVAR Y CREAR NUEVAS EXPERIENCIAS PARA EL PALADAR?

Estudiar Gastronomía implica combinar tecnología, cultura y salud para crear **productos culinarios innovadores** que satisfagan las necesidades nutricionales y emocionales. Desarrollarás **habilidades culinarias avanzadas** y adquirirás conocimientos empresariales para **gestionar empresas gastronómicas** adaptadas al mercado actual.

¿ESTUDIAR GASTRONOMÍA ES PARA TI?

Estudiar Gastronomía es ideal para ti si buscas nuevas experiencias, eres **creativo e innovador** y estás interesado en la industria alimentaria o la restauración. En gastronomía experimentarás con **tecnología, ciencia, salud y sabor**, desarrollando productos innovadores y nuevas soluciones para el mercado.

Prácticas en empresas

En la UCAM apostamos por la **inserción laboral** y contamos con **convenios de prácticas** en empresas punteras en la Región de Murcia y España para los estudiantes de **Gastronomía**.

Salidas profesionales

- I+D en cocina e industria
- Crítica gastronómica
- Gestión de la empresa gastronómica
- Emprendimiento en el sector gastronómico
- Cocina y cocina dulce

Graduados en **Gastronomía** por la UCAM: descubre lo que han conseguido

Plan de estudios

1º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Historia y geografía de la gastronomía mediterránea	6	BAS	1º
Estadística	3	OB	1º
Gestión inocuidad alimentaria y medioambiente	6	BAS	1º
Composición y propiedades de los alimentos	6	BAS	1º
Contabilidad y análisis financiero	3	OB	1º
Teología I	3	OB	1º
Ética fundamental	3	OB	1º
Psicología y gestión de RR.HH.	6	BAS	2º
Técnicas y procesos fundamentales en cocina I	6	OB	2º
Antropología de la alimentación	6	OB	2º
Bromatología	6	BA	2º
Sumillería y gestión de bodega	6	OB	2º

2º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Análisis sensorial y físico de los alimentos	6	OB	1º
Fundamentos teóricos en procesos culinarios (tecnología culinaria)	6	BAS	1º
Producción de materias primas (anterior biología)	6	BAS	1º
Nutrición y dieta mediterránea	6	OB	1º
Gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración	3	OB	2º
Informática aplicada a la gestión en restauración	3	OB	2º
Técnicas y procesos fundamentales en cocina II	6	OB	2º
Fundamentos de organización y gestión de empresas	6	BAS	2º
Neurogastronomía	3	OB	2º
Inglés técnico	3	OB	2º
Dirección de marketing y comunicación	6	OB	2º
Ética aplicada	3	OB	2º
Teología II	3	OB	2º

3º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Panificación	4	OB	1º
Marketing y gestión de marca	4	OB	1º
Técnicas y procesos avanzados en cocina	6	OB	1º
Innovación alimentaria	4	OB	1º
Fermentaciones alimentarias	3	OB	1º
Doctrina social de la iglesia	3	OB	1º
Optativa I	6	OP	2º
Procesos industriales (equivalente a tec. Alimentaria I)	6	OP	2º
Cocina dulce	6	OP	2º
Expresión artística y creatividad en gastronomía	3	OP	2º
Servicio y atención al cliente en restauración	6	OB	2º
Humanidades	3	OP	2º
Prácticas I	6	PE	2º

4º Curso

Asignatura	ECTS	Tipo	Semestre
Cocinas Mediterráneas y de La RM	6	OB	1º
Arquitectura y Diseño Industrial en Gastronomía	4	OB	1º
Gastronomía, Sostenibilidad y Medio Ambiente	4	OB	1º
Turismo y Gastronomía	4	OB	1º
Optativa II	6	OP	1º
Optativa III	6	OP	1º
Prácticas II	15	PE	2º
TFG	15	TFG	2º

PROFESORES Y PROFESIONALES IMPLICADOS EN TU DESARROLLO PERSONAL Y PROFESIONAL

Teaching

Estudia en **grupos reducidos** y desarrolla habilidades enfocadas en las demandas del mercado laboral.

La UCAM cuenta con **5*** en el **QS Stars Rating** en la categoría de **Enseñanza**, lo que nos posiciona como una universidad líder en calidad del profesorado a nivel mundial.