



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

GRADO EN GASTRONOMÍA



MODALIDAD
Presencial



CAMPUS
Murcia



IDIOMA
Español



Nº CRÉDITOS
240 ECTS



DURACIÓN
4 Cursos



FACULTAD
Farmacia y Nutrición

Prácticas en empresas

Como parte de la formación del Grado en Gastronomía, la UCAM te da la oportunidad de realizar prácticas en diferentes empresas del sector y en restaurantes con Estrellas Michelin.

**Pendiente verificación ANECA.*

Salidas profesionales

- Jefe de cocina.
- Director ejecutivo de cocina.
- Gerente de restaurante.
- Director de servicio y atención al cliente de restaurantes.
- Dirección de producción alimentaria en empresas de alimentación.
- Técnico investigador del sector agroalimentario e industria alimentaria.
- Asesor gastronómico.
- Promotor de innovación gastronómica.

Perfil del estudiante

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, la gestión de equipos de trabajo, la atención a los clientes, la creatividad y la innovación.

Plan de Estudios

PRIMER CURSO

- Historia y geografía de la gastronomía mediterránea (6)
- Estadística (3)
- Gestión inocuidad alimentaria y medioambiente (6)
- Composición y propiedades de los alimentos (6)
- Contabilidad y análisis financiero (3)
- Teología I (3)
- Ética fundamental (3)

Testimonio



Matías Donadio, alumno Grado en Gastronomía.

"La UCAM es un lugar muy completo, las instalaciones están muy preparadas."

- Psicología y gestión de RRHH (6)
- Técnicas y procesos fundamentales en cocina I (6)
- Antropología de la alimentación (6)
- Bromatología (6)
- Sumillería y gestión de bodega (6)

SEGUNDO CURSO

- Análisis sensorial y físico de los alimentos (6)
- Fundamentos teóricos en procesos culinarios (tecnología culinaria) (6)
- Producción de materias primas (6)
- Nutrición y dieta mediterránea (6)
- Gestión de procesos de aprovisionamiento en restauración (3)
- Informática aplicada a la gestión en restauración (3)

- Técnicas y procesos fundamentales en cocina II (6)
- Fundamentos de organización y gestión de empresas (6)
- Neurogastronomía (3)
- Inglés técnico (3)
- Dirección de marketing y comunicación (6)
- Ética aplicada (3)
- Teología II (3)

TERCER CURSO

- Panificación (4)
- Marketing y gestión de marca (4)
- Técnicas y procesos avanzados en cocina (6)
- Innovación alimentaria (4)
- Fermentaciones alimentarias (3)
- Doctrina social de la iglesia (3)
- Optativa I (6)

- Procesos industriales (6)
- Cocina dulce (6)
- Expresión artística y creatividad en gastronomía (3)
- Servicio y atención al cliente en restauración (6)
- Humanidades (3)
- Prácticas I (6)

CUARTO CURSO

- Cocinas mediterráneas y de la RM (6)
- Arquitectura y diseño industrial en gastronomía (4)
- Gastronomía, sostenibilidad y medio ambiente (4)
- Turismo y gastronomía (4)
- Optativa II (6)
- Optativa III (6)

- Prácticas II (15)
- TFG (15)

OPTATIVAS

- Área profesional de servicio en sala
- Área profesional de cocina
- Área profesional en comunicación gastronómica

- Gestión de RRHH en departamentos de cocina y sala
- Organización y gestión de eventos