



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

GRADO EN GASTRONOMÍA



MODALIDAD
Presencial



CAMPUS
Murcia



IDIOMA
Español



Nº CRÉDITOS
180 ECTS



DURACIÓN
3 Cursos



FACULTAD
Ciencias de la Salud

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.

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

Al estudiar Gastronomía en la UCAM 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 y la atención a los clientes, ser creativo e innovador, ser capaz de tomar decisiones y de trabajar bajo presión.

Testimonio



Matías Donadio, alumno Grado en Gastronomía.

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

Plan de Estudios

PRIMER CURSO

- (BSC) Antropología de la Alimentación (6)
- (BSC) Composición y Propiedades de los Alimentos (6)
- (OBL) Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina I (6)
- (OBL) Gestión Inocuidad y Medioambiente (6)
- (OBL) Teología y Doctrina Social de la Iglesia (6)
- (OBL) Técnicas y Procesos Fundamentales en Cocina II (6)
- (BSC) Biología y Producción de Alimentos(6)
- (BSC) Historia y Geografía de la Gastronomía (6)
- (BSC) Fundamentos Teóricos en Procesos Culinarios (6)
- (OBL) Sumillería y Gestión de Bodega (6)

SEGUNDO CURSO

- (OBL) Fundamentos de Contabilidad y Análisis Financiero de la Empresa de Restauración (6)
- (BSC) Nutrición y Dieta Mediterránea (6)
- (OBL) Análisis Sensorial de los Alimentos (6)
- (OBL) Dirección de Marketing y Comunicación (6)
- (OBL) Planificación (3)
- (OBL) Neurogastronomía (3)
- (OBL) Técnicas y Procesos Avanzados en Cocina (6)
- (BSC) Arte, Expresión Artística y Creatividad (6)
- (BSC) Fundamentos de Organización y Gestión de Empresas de Restauración (6)
- (BSC) Ética y Bioética (3)
- (BSC) Estadísticas (3)
- (PE) Prácticas I (6)

TERCER CURSO

- (BSC) Psicología y Gestión de Recursos Humanos (6)
- (OBL) Arquitectura y Diseño Industrial en Gastronomía (4)
- (OBL) Cocina Dulce: Técnicas y Procesos (6)
- (OBL) Servicio y Atención al Cliente (6)
- (OBL) Marketing y Gestión de Marca (4)
- (OBL) Cocinas Mediterráneas y Región de Murcia (4)
- (OBL) Turismo y Gastronomía (4)
- (OBL) Inglés Técnico (4)
- (OP) Optativa I (3)
- (OP) Optativa II (3)
- (PE) Prácticas II (10)
- (TFG) Trabajo Fin de Grado (6)

OPTATIVAS

- (OP) Procesos industriales en la elaboración de platos precocinados (cuarta y quinta gama) (3)
- (OP) Innovación en cocinas mediterráneas: técnicas, materias primas y productos (3)
- (OP) Modelos de negocio y creación de empresas en el sector de la restauración (3)
- (OP) Planificación de eventos y protocolo (3)