



**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)