



UCAM
UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE MURCIA

GRADO EN GASTRONOMÍA



MODALIDAD
Presencial



CAMPUS
Murcia



IDIOMA
Español



Nº CRÉDITOS
180 ECTS



DURACIÓN
3 Cursos



FACULTAD
Ciencias Jurídicas
y de la Empresa

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)