

GRADO EN

GASTRONOMÍA + ADE

MENCIÓN EN ALTA COCINA O MENCIÓN EN HOTELES Y RESTAURANTES

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE DOBLE GRADO?

- Con esta doble titulación obtendrás en sólo 5 años dos grados oficiales universitarios: Gastronomía y Administración y Dirección de Empresas, más una mención a elegir entre: Mención en **Alta Cocina** o Mención en **Hoteles y Restaurantes**.
- La formación más completa para preparar a profesionales de la dirección de empresas llamados a ocupar un espacio destacado en puestos ejecutivos dentro del sector de la alta hostelería y la restauración, uno de los activos fundamentales en nuestra sociedad y mercado laboral.

¿QUÉ NOS DIFERENCIA?

- Podrás hacer tus prácticas en una de las más de **3.900 empresas** con las que tenemos convenio, entre las que contamos con hoteles como Paradores, Wellington, NH Hoteles y restaurantes con Estrella Michelin como Diverxo, Goizeko y Yakitoro, entre otros.
- Estudiarás en la escuela de alta cocina más prestigiosa del mundo: **Le Cordon Bleu**.
- Te formarás en management empresarial y operativo con profesores doctores y especialistas de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales y con profesionales de primer nivel del sector de la hostelería, hotelería e industria gastronómica.
- Participarás en talleres y seminarios para potenciar habilidades como el liderazgo, el trabajo en equipo y la oratoria.
- Líderes en Enseñanza y Aprendizaje (Fundación Conocimiento y Desarrollo, ranking 2018) por el acompañamiento personal, alto nivel de exigencia, rigor académico y profunda experiencia internacional.



PRIMER CURSO GASTRONOMÍA

- Fundamentos de Marketing
- **Organización y Administración de Empresas**
- Microeconomía
- **Introducción al Sector de la Hostelería y la Restauración**
- Comunicación: Habilidades y Competencias de Liderazgo
- **Introducción a los Estudios Universitarios**
- Contabilidad Financiera
- **Fisicoquímica para la Gastronomía**
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias I
- **Servicio de Alimentos y Bebidas (Food & Beverage)**

ADE

- Historia Económica y Empresarial
- **Matemáticas Aplicadas a la Empresa**
- Introducción a la Estadística para la Toma de Decisiones Empresariales

TERCER CURSO GASTRONOMÍA

- Dirección de Recursos Humanos
- **Dirección Comercial y de Ventas**
- Estrategias de Comunicación Integral
- **Ética**
- Producción y Comercialización de Vinos y Bebidas Espirituosas
- **Higiene y Calidad de los Alimentos**

ADE

- Contabilidad Financiera II
- **Introducción a la Teología**
- Deontología Profesional

MENCIÓN CUALIFICADORA: ALTA COCINA

- Pastelería II
- Cocina Intermedia LCB I
- Cocina Intermedia LCB II
- Cocina Intermedia LCB III

MENCIÓN CUALIFICADORA: HOTELES Y RESTAURANTES

- Administración de Alimentos y Bebidas
- Aseguramiento de la Calidad del Servicio
- Hoteles y Eventos Internacionales
- Administración de Alojamientos

QUINTO CURSO

ADE

- Dirección Financiera I
- **Control de Gestión**
- Estrategia y Estructura de la Empresa
- **Idioma Avanzado**
- Modelos Informáticos Aplicados al Marketing y las Finanzas
- **Sistema Fiscal**
- Dirección Financiera II
- **Optativa III**

SEGUNDO CURSO GASTRONOMÍA

- Políticas de Producto y Marca
- **Nutrición**
- Comportamiento del Consumidor en la Industria Hotelera y de Restauración
- **Antropología Fundamental I**
- Educación para la Responsabilidad Social I
- **Historia de Occidente I**
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias II
- **Contabilidad de Costes**
- Antropología Fundamental II
- Educación para la Responsabilidad Social II
- Historia de Occidente II
- **Fundamentos y Cultura del Vino**
- Técnicas y Aplicaciones Culinarias III
- **Pastelería I**

ADE

- Organización y Administración de Empresas I
- **Derecho Empresarial**
- Macroeconomía para Empresarios

CUARTO CURSO GASTRONOMÍA

- Legislación Laboral y Normativas
- **Dirección y Liderazgo Aplicados**
- Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente
- **Actividades Formativas Complementarias I**
- **Actividades Formativas Complementarias II**
- **Practicum**
- Proyecto Fin de Grado

ADE

- El Valor del Dinero en el Tiempo
- **Economía Española y Mundial para Empresarios**
- Historia del Pensamiento
- **Idioma Moderno**

MENCIÓN CUALIFICADORA: ALTA COCINA

- Pastelería Intermedia II

MENCIÓN CUALIFICADORA: HOTELES Y RESTAURANTES

- Marketing Avanzado
- Gestión de Resultados

- **Optativa IV**
- **Bolsa y Mercado de Capitales**
- Prácticas en Empresas
- **Trabajo Fin de Grado**