

RAMA CONOCIMIENTO	ENSEÑANZA	DEDICACIÓN	CRÉDITOS	PLAZAS	CENTRO
Ciencias Sociales y Jurídicas	presencial	tiempo completo / tiempo parcial	240 ECTS	75	Facultad de Ciencias

## OBJETIVOS GENERALES DEL TÍTULO

El interés en la implantación de estudios superiores de Gastronomía ha venido siendo avalado por múltiples trabajos y peticiones de diferentes universidades y asociaciones profesionales y asumido por diferentes administraciones públicas para satisfacer la necesidad de profesionales altamente cualificados en hostelería, restauración, gastronomía y alimentación.

El grado en Gastronomía y Artes Culinarias tiene como finalidad la formación integral de profesionales con los conocimientos necesarios para comprender y ejercer en cualquier actividad y situación profesional relacionada con las ciencias gastronómicas desde una perspectiva global: científica, tecnológica, social, cultural, sanitaria y de gestión empresarial, incluyendo, dentro de los elementos básicos para ejercer la profesión, el conocimiento de los principios éticos, las responsabilidades legales y las repercusiones de sus actuaciones. Todo ello debe lograrse desde el respeto a los derechos fundamentales, de igualdad entre hombres y mujeres, de promoción de los Derechos Humanos, no discriminación y de acuerdo con los valores democráticos y de una cultura de la paz.

El objetivo fundamental es, por tanto, formar profesionales con una visión multidisciplinar y un amplio conocimiento de todas las áreas relacionadas con la gastronomía en general y la actividad culinaria en particular. El fin último es que los estudiantes adquieran, en definitiva, las herramientas conceptuales, manuales y técnicas para poder entender y aplicar estos conocimientos, así como lograr una experiencia práctica adecuada que les prepare para el ejercicio de la profesión.

Se pretende asegurar la adquisición de un conocimiento profundo de las características de la industria gastronómica insistiendo en la importancia de su relación con el entorno físico y social y dotando al estudiante con la capacitación y habilidades suficientes para crear, innovar, producir, transformar, resolver problemas y promover y gestionar servicios gastronómicos de cualquier nivel, tanto en la industria alimentaria como en la restauración comercial o colectiva y, obtener los conocimientos adecuados que permitan al graduado el desarrollo de proyectos de investigación en el campo de las ciencias gastronómicas y/o una posterior formación especializada en cualquiera de las ramas de la Gastronomía e industria alimentaria.

## PERFILES PROFESIONALES

Las salidas profesionales del grado en Gastronomía y Artes Culinarias se encuentran principalmente en los siguientes sectores: el de la restauración, el turístico, la industria alimentaria, la creación y diseño gastronómicos, el marketing gastronómico-alimentario, la investigación en tecnologías y procesos culinarios y alimentarios, la enseñanza y formación, los medios de comunicación y la colaboración con profesionales de campos como la dietética, la nutrición, el análisis de peligros, etc.

El grado cualifica para actividades como:

- Chef de cocina
- Gestión y creación de empresas de restauración
- Turismo gastronómico
- Repostería
- Sumillería
- Mixología (Coctelería)
- Cata de alimentos y bebidas
- Técnico en Artes Culinarias
- Diseño gastronómico
- F&B (Food & Beverage) hotelero
- Organización de eventos gastronómicos
- Asesoría gastronómica y culinaria
- Crítica y comunicación gastronómica y culinaria
- Marketing gastronómico y alimentario
- Gestión y creación de empresas de alimentación
- Diseño de tecnologías y procesos culinarios y alimentarios
- Análisis de peligros y puntos de control crítico, manipulación de alimentos, etc.
- Investigación culinaria, alimentaria y nutricional

TIPO DE MATERIA	CRÉDITOS
Formación básica (FB)	60
Obligatorias (OB)	132
Optativas (OP)	12
Prácticas Externas obligatorias (PE)	30
Trabajo Fin de Grado (OB)	6
<b>Total créditos</b>	<b>240</b>

DISTRIBUCIÓN POR CURSOS

PRIMER CURSO		SEGUNDO CURSO		TERCER CURSO		CUARTO CURSO	
Semestre 1	Semestre 2	Semestre 3	Semestre 4	Semestre 5	Semestre 6	Semestre 7	Semestre 8
Fundamentos de Nutrición y Alimentación 6 ECTS	Gastronomía, Cultura y Sociedad 6 ECTS	Gestión de Empresas Gastronómicas 6 ECTS	Panadería, Pastelería y Heladería 6 ECTS	Microbiología Alimentaria 6 ECTS	Trazabilidad e Higiene de los Alimentos 6 ECTS	Dirección Estratégica y Emprendimiento 6 ECTS	Prácticum 4 6 ECTS
Bromatología 6 ECTS	Procesos Psicológicos y Gastronomía 6 ECTS	Gestión de Destinos de Turismo Gastronómico 6 ECTS	Ciencia y Tecnología Culinaria 6 ECTS	Análisis Sensorial en Gastronomía 6 ECTS	Marketing, Comercialización y Estrategias Digitales 6 ECTS	Comunicación en Gastronomía 6 ECTS	Prácticum 5 6 ECTS
Historia y Fundamentos de la Gastronomía 6 ECTS	Inmersión y Experimentación en Gastronomía 6 ECTS	Protección de la Calidad en la Actividad Gastronómica 6 ECTS	Sumillería y Mixología 6 ECTS	Gastronomía, Restauración Colectiva y Nutrición Pública 6 ECTS	Gestión de Recursos Humanos 6 ECTS	Gastronomía, Cocina Alicantina y Mediterránea 6 ECTS	Trabajo Fin de Grado <sup>(1)</sup> 6 ECTS
Economía Aplicada a la Gastronomía 6 ECTS	Gastronomía Saludable 6 ECTS	Productos de Origen Vegetal 6 ECTS	Prácticum 1 6 ECTS	Tecnología de los Alimentos Aplicada a la Gastronomía 6 ECTS	Protocolo y Gestión de Eventos en Gastronomía 6 ECTS	Innovación Tecnológica en Cocina 6 ECTS	Asignatura Optativa <sup>(2)</sup> 6 ECTS
Turismo Gastronómico y Desarrollo Regional 6 ECTS	Equipos e Instalaciones de Cocina 6 ECTS	Productos de Origen Animal 6 ECTS	Prácticum 2 6 ECTS	Gastronomía y Sistemas de Agroalimentación Sostenible 6 ECTS	Prácticum 3 6 ECTS	Tratamientos Postcosecha 6 ECTS	Asignatura Optativa <sup>(2)</sup> 6 ECTS

<sup>(1)</sup> Previamente a la evaluación del Trabajo Fin de Grado, el alumnado debe acreditar las competencias en un idioma extranjero. Entre otras formas de acreditación, en la Universidad de Alicante se considera necesario superar, como mínimo, el nivel B1 del Marco de Referencia Europeo para las lenguas modernas, que podrá ser elevado en el futuro.

<sup>(2)</sup> **Optatividad:** se elegirán dos asignaturas (12 ECTS) de esta tabla.

ASIGNATURAS OPTATIVAS

Cocinas del Mundo	6 ECTS
Bienestar Psicológico y Gastronomía	6 ECTS
Globalización de la Economía e Innovación en Gastronomía	6 ECTS
Gastronomía, Identidad Territorial y Desarrollo Local	6 ECTS