

Primer curso

Bases del conocimiento

67% Gastronomía · 33% Management

MATERIAS	ECTS	TIPO	SEM.
Fundamentos de Gastronomía	8	FB	1º
Historia y Sociología de la Alimentación	6	FB	1º
Instalaciones y Maquinaria en la Cocina	6	FB	1º
Análisis del Consumidor	6	FB	1º
Fundamentos de Comunicación Empresarial	6	FB	2º
Procesos de Producción Culinarios	8	OB	2º
Introducción al Marketing	6	FB	2º
Materias Primas y Productos en la Cocina	8	FB	2º
Economía y Sociedad de Mercado	6	FB	2º
TOTAL ECTS	60		

Segundo curso

Técnicas y herramientas específicas

63% Gastronomía · 37% Management

MATERIAS	ECTS	TIPO	SEM.
Inglés Avanzado	5	OB	1º
Administración y Gestión Gastronómica	6	OB	1º
Química y Bioquímica de los Alimentos	6	OB	1º
Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario	6	OB	1º
Técnicas y Producción en Repostería y Panificación	6	OB	1º
Innovación y Creación Gastronómica	5	OB	2º
Gastronomía Mediterránea	6	OB	2º
Microbiología Aplicada	3	OB	2º
Fundamentos del Derecho Aplicado	5	OB	2º
Sumillería	6	OB	2º
Contabilidad y Análisis Financiero	6	FB	2º
TOTAL ECTS	60		

Tercer curso

Aplicación de competencias

62% Gastronomía · 38% Management

MATERIAS	ECTS	TIPO	SEM.
Gestión Turística y Hotelera	6	OB	1º
Fundamentos de Nutrición y Dietética	6	OB	1º
Técnicas de Vanguardia en Gastronomía	8	OB	1º
Control de Costes aplicado a la Gastronomía	6	OB	1º
Diseño de Eventos y Protocolo	4	OB	2º
Sumillería y Gestión de Bodega	6	OB	2º
Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía	6	OB	2º
Prácticas	18	PR	2º
TOTAL ECTS	60		

Cuarto curso · Executive Chef

Innovación e investigación en gastronomía

93% Gastronomía · 7% Management

MATERIAS	ECTS	TIPO	SEM.
I+D en Gastronomía e Industria Alimentaria	4	OB	1º
Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-Up	4	OB	1º
Maestros y Platos de la Alta Cocina	5	OPT	1º
Cocina con Producto Específico	5	OPT	1º
Eficiencia y Gestión de Procesos	3	OPT	1º
Prácticas Externas I	6	PR	2º
Prácticas Externas II	18	PR	2º
Prácticas Externas III	9	PR	2º
Trabajo de Fin de Grado	6	TFG	2º
TOTAL ECTS	60		

Cuarto curso · Gastronomic Business

Food & Beverage y gestión empresarial

23% Gastronomía · 77% Management

MATERIAS	ECTS	TIPO	SEM.
I+D en Gastronomía e Industria Alimentaria	4	OB	1º
Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-Up	4	OB	1º
Dirección Estratégica de Marcas de Gastronomía	5	OPT	1º
Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas	4	OPT	1º
Compra e Identificación del Producto	4	OPT	1º
Prácticas Externas I	6	PR	2º
Prácticas Externas II	18	PR	2º
Prácticas Externas III	9	PR	2º
Trabajo de Fin de Grado	6	TFG	2º
TOTAL ECTS	60		