

Grado en Ciencias Gastronómicas (Interuniversitario)



DURACIÓN

4 años

CRÉDITOS ECTS

240 ECTS

RAMA DEL CONOCIMIENTO:

Ciencias

ÁMBITO DE CONOCIMIENTO:

Interdisciplinar

MODALIDAD:

Presencial

¿POR QUÉ ESTUDIAR ESTE GRADO?

La gastronomía precisa de profesionales especializados en sectores económicos estratégicos para nuestro país, como son la restauración, el turismo, la gestión empresarial o la investigación en el sector gastronómico. Además, servirá para promocionar el patrimonio gastronómico y poner en valor la calidad no sólo de los productos sino de las creaciones realizadas por cocineros o empresarios del sector.

¿QUÉ TE OFRECEMOS?

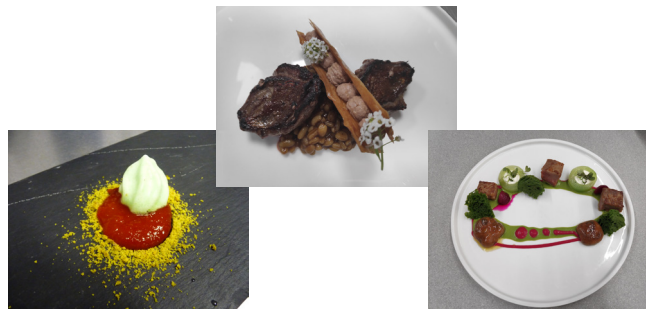
- Interuniversitario
- Presencial
- Formación práctica en laboratorio, cocinas industriales y sala de cata
- 30 ECTS de prácticas académicas externas en restaurantes, centros y entidades gastronómicas
- Movilidad nacional e internacional



PLAN DE ESTUDIOS

El perfil de acceso a este título de Grado es interdisciplinar. Se estructura en 8 semestres de 30 créditos ECTS y es de carácter presencial. Se distribuye como sigue:

PRIMER CURSO	
Primer semestre	ECTS
Física aplicada a los alimentos	6
Química aplicada a los alimentos	6
Fundamentos de biología	6
Análisis de datos	6
Antropología y gastronomía	6
Segundo semestre	
	ECTS
Fundamentos de bioquímica	6
Bioquímica de los alimentos	6
Microbiología de los alimentos	6
Administración de empresas gastronómicas	6
Fisiología humana	6
Créditos totales 1º curso	60



SEGUNDO CURSO	
Tercer semestre	ECTS
Historia de la alimentación y gastronomía	6
Alimentos: composición y propiedades	6
Tecnología alimentaria	6
Psicología aplicada a la gastronomía	6
Sistemas de organización en cocina	6
Cuarto semestre	ECTS
Análisis sensorial	6
Nutrición y dietética	6
Tecnología culinaria I	6
Gastronomía y comercialización	6
Gastronomía española	6
Créditos totales 2º curso	60

TERCER CURSO	
Quinto semestre	ECTS
Sumillería y gestión en bodega	6
Tecnología culinaria II	6
Panificación y pastelería	6
Gastronomía internacional	6
Dirección financiera y contable	6
Sexto semestre	ECTS
Técnicas y procesos industriales en restauración	6
Creación gastronómica	6
Calidad y seguridad alimentaria	6
Servicio y atención al cliente	6
Emprendimiento y estrategias de negocio	6
Créditos totales 3º curso	60

CUARTO CURSO	
Séptimo semestre	ECTS
Prácticas externas	30
Octavo semestre	ECTS
OPTATIVIDAD UBU "Gastronomía sostenible"	18
Sostenibilidad medioambiental en gastronomía	6
Herramientas para una oferta gastronómica sostenible	6
Valor patrimonial y social de la gastronomía	6
OPTATIVIDAD ULE "Gastronomía de vanguardia"	18
Diseño e innovación gastronómica en alta cocina: elaboración de una oferta gastronómica	6
Nuevos ingredientes y técnicas de vanguardia	6
Pastelería y repostería de vanguardia	6
OPTATIVIDAD UVA "Gastronomía saludable"	18
Ingredientes y procesos para el desarrollo de nuevos platos preparados	6
Planificación y diseño de nuevos platos preparados	6
Alergias e intolerancias alimentarias en restauración	6
TRABAJO FIN DE GRADO	12
Créditos totales 4º curso	60

¡ANÍMATE! NO DEJES PASAR LA OPORTUNIDAD DE MATRICULARTE



SALIDAS PROFESIONALES

- Desarrollo y presentación de preparaciones culinarias y diversas experiencias gastronómicas
- Gestión de empresas gastronómicas
- Emprendimiento en Ciencias Gastronómicas
- Asesoría gastronómica
- Innovación en gastronomía e inicio a la investigación en Ciencias Gastronómicas
- Divulgación y promoción gastronómica



INFORMACIÓN

Universidad de Burgos (coordinadora)

<https://www.ubu.es/grado-en-ciencias-gastronomicas-interuniversitario>

Facultad de Ciencias

Tel.: 947258802

secretaria.ciencias@ubu.es



Universidad de León

<https://www.unileon.es/estudiantes/oferta-academica/grados>

Facultad de Veterinaria

Tel.: 987291195

fveadm@unileon.es



Universidad de Valladolid

<https://www.uva.es/export/sites/uva/2.estudios/>

Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias (Campus de Palencia).
(Coordinadora de la UVa)

Facultad de Medicina (Campus de Valladolid)

Facultad de Ciencias Sociales, Jurídicas y
de la Comunicación (Campus de Segovia)

Tel.: 979108322 (periodo de atención de 9 a 14 h).

etsiiaa@uva.es



Universidad de Valladolid