

GRADO EN CIENCIAS CULINARIAS Y GASTRONÓMICAS

Créditos de formación básica: 60

Créditos obligatorios: 120

Créditos en prácticas externas: 6

Créditos optativos: 42

Trabajo fin de grado: 12

Total Créditos: 240

Menciones:

Mención en Dirección de Alta Cocina e Innovación Gastronómica (42 ECTS OPT)

Mención en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y

Colectividades (42 ECTS OPT)

Mención en Itinerario libre (42 ECTS OPT)

El Plan de Estudios

Asignaturas Primer Curso	Cr.	Tipo
Antropología y Psicología de la Alimentación y la Gastronomía	6	FB
Historia de la Cocina y la Gastronomía	6	FB
Turismo, gastronomía y comunicación	6	FB
Sistemas y procesos de producción en cocina	6	OB
Técnicas y elaboraciones culinarias	6	OB
Fisiología y Bioquímica de la Nutrición	6	FB
Principios de nutrición y dietética	3	OB
Química de los alimentos	6	FB
Bases Físicas y fisicoquímicas de productos y procesos culinarios	6	OB
Fundamentos de gestión económica y financiera	6	FB
Economía Aplicada y Sostenibilidad	3	OB

Asignaturas Segundo Curso	Cr.	Tipo
Arte y cocina	6	FB
Cocina Mediterránea y Cocinas del Mundo	6	FB
Cocina dulce: técnicas y fórmulas	6	OB
Productos de Origen Animal: Elaborados y no Elaborados	6	FB
Productos de Origen Vegetal Elaborados y no Elaborados	6	FB
Estructura Genética de los Productos Culinarios	3	OB
Agrosistemas del mundo	3	OB
Marco legal empresarial y medioambiental	3	OB
Seguridad Alimentaria y Legislación	3	OB
Gestión y Desarrollo de las Personas y Equipos	3	OB
Inglés técnico aplicado	9	OB
Prácticas de Iniciación	6	OB

Asignaturas Tercer Curso	Cr.	Tipo
Elaboración y cata de bebidas	6	OB
La Cocina Tradicional de la Local a la Global	6	OB
Planificación y diseño de espacios culinarios	3	OB
Producción Certificada y Marcas de Calidad	3	OB
Productos Pesqueros: elaborados y no elaborados	3	OB
Alimentación y Salud	3	OB
Ciencia y cocina	6	OB
Marketing y Comercialización	6	OB

Mención Dirección de Alta Cocina e innovación gastronómica	Cr.	Mención Dirección culinaria e innovación en la industria alimentaria y colectividades	Cr.	Tipo
Elaboraciones culinarias en la restauración comercial	6	Elaboraciones culinarias en colectividades e industria alimentaria	6	FOM
Procesos de servicio de restauración	3	Logística y Cadena de Suministros	3	FOM
Gestión del Conocimiento Culinario: el model de la "Bullipèdia"	3	Gestión del Conocimiento Culinario: el model de la "Bullipèdia"	3	FOM
Optimización de Circuitos de Producción	6	Organización Culinaria y Dirección de Operaciones	6	FOM
Práctica de Iniciación en Alta Cocina e Innovación Gastronómica	6	Práctica de Iniciación en Dirección Culinaria e Innovación en la Indústria Alimentaria y Colectividades	6	FOM

Asignaturas Cuarto Curso	Cr.	Tipo
Proceso Creativo y Tecnología Culinaria Contemporánea	6	OB
Análisis sensorial	6	OB
Investigación culinaria y gastronómica	6	OB
Innovación y desarrollo de productos	6	OB
Estrategia y Emprendimiento Empresarial	6	OB
Trabajo Final de Grado	12	OB

Mención Dirección de Alta Cocina e innovación gastronómica	Cr.	Mención Dirección culinaria e innovación en la industria alimentaria y colectividades	Cr.	Tipo
Innovación culinaria en tecnología de vanguardia	6	Grandes producciones culinarias	6	FOM
Gestión de la Producción Culinaria: Planificación y Ejecución	6	Innovación tecnológica avanzada	6	FOM
Práctica de Perfeccionamiento en Alta Cocina e Innovación Gastronómica	6	Práctica de Perfeccionamiento en Dirección Culinaria e Innovación en la Industria Alimentaria y Colectividades	6	FOM

Leyenda: FB (Formación Básica) – OB (Formación Obligatoria) – FOM (Formación Optativa Ligada a Mención)