

## GRADO EN GASTRONOMÍA

FORMACIÓN UNIVERSITARIA INTERNACIONAL EN ADMINISTRACIÓN Y DIRECCIÓN DE EMPRESAS GASTRONÓMICAS Y HOTELERAS

El Grado en Gastronomía tiene como objetivo formar tanto en **Artes Culinarias** como en **Management**. Nuestro modelo educativo da respuesta a la formación en las actitudes y aptitudes que demanda el sector. Está basado en el aprendizaje desde el acompañamiento personal, un alto nivel de exigencia, rigor académico, y una profunda experiencia internacional.

### ¿POR QUÉ GASTRONOMÍA EN LA UFV?

- 1 Desarrollarás tus habilidades culinarias en la escuela más prestigiosa del mundo, **Le Cordon Bleu**.
- 2 Formación en **management empresarial y operativo** con Doctores y profesionales de primer nivel del sector de la hostelería, hotelería e industria.
- 3 **Acuerdos de prácticas con más de 1.000 empresas** como la red de Paradores, Westin Palace, Eurostar Madrid Tower y restaurantes con estrella Michelin.
- 4 Acuerdos de **intercambio internacional** en universidades de todo el mundo como la de South Australia, red Anáhuac en México o Le Cordon Bleu en Perú.
- 5 Por la **metodología Outdoor**, a través de la cual los alumnos realizan salidas a empresas del sector para experimentar lo aprendido en cada asignatura.
- 6 2 posibles **menciones** según el futuro profesional que persiga el alumno: **Alta cocina** o **Gestión de hoteles y restaurantes**.





## PRIMER CURSO

### ASIGNATURA

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

## SEGUNDO CURSO

### ASIGNATURA

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

## TERCER CURSO

### ASIGNATURA

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

## CUARTO CURSO

### ASIGNATURA

- Legislación Laboral y Normativas
- **Gastronomía Saludable y Nutrición Inteligente**
- Dirección y Liderazgo Aplicados
- **Optativa I**
- **Optativa II**
- **Deontología Profesional**
- Proyecto Fin de Grado
- **Religiones y Gastronomía**
- Practicum

## MENCIÓN CUALIFICADORA: ALTA COCINA

### ASIGNATURA

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

## MENCIÓN CUALIFICADORA: ALTA COCINA

### ASIGNATURA

- Pastelería Intermedia I
- **Pastelería Intermedia II**

## MENCIÓN CUALIFICADORA: HOTELES Y RESTAURANTES

### ASIGNATURA

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

## MENCIÓN CUALIFICADORA: HOTELES Y RESTAURANTES

### ASIGNATURA

- **Marketing Avanzado**
- **Gestión de Resultados**