

GRADO EN

GASTRONOMÍA BILINGÜE

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 Contamos con la **Escuela Le Cordon Bleu** en el propio campus. Instalaciones culinarias de primer nivel, con puestos individuales de trabajo.

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***

* Asignatura en inglés.

** Asignatura en francés.