

## 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** 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**.



Universidad Francisco de Vitoria  
UFV Madrid  
GASTRONOMÍA





## 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
- Físicoquímica 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.