



gasma

CENTRO UNIVERSITARIO
DE GASTRONOMÍA Y MANAGEMENT CULINARIO



GRADO EN GASTRONOMÍA Y MANAGEMENT CULINARIO

1. Presentación
2. Plan de estudios. Itinerarios
3. Prácticas
4. Trabajo Fin de Grado
5. Competencias
6. Profesorado
7. Salidas profesionales
8. Diez razones para elegir gasma
9. El Campus



“Te invitamos a que descubras una propuesta tan innovadora como el Grado en Gastronomía y Management Culinario. Un nuevo título Universitario creado para ampliar los horizontes de una de las profesiones con más futuro en el panorama nacional e internacional. Sientes que te atrae la cocina, entonces adelante.”

Rectora del CEU-UCH

Excmo. y Magfca Sra. Dña. Rosa María Visiedo Claverol

1. Presentación

El **Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario (Gasma)** es un proyecto de formación universitaria, investigación e innovación dirigido al desarrollo del sector gastronómico desde una perspectiva que lo convierte en único.

Gasma comenzará su actividad formativa en septiembre de 2014 como primera institución educativa de España que aúna las especialidades de Gastronomía y Management Culinario.

Con una marcada vocación internacional y con el objetivo de generar un ecosistema gastronómico que trascienda el espacio físico del aula, el campus de Gasma acogerá también a estudiantes extranjeros y los alumnos realizarán prácticas en empresas internacionales. El idioma inglés formará parte esencial de la titulación.

Gasma cuenta con el respaldo académico de la Universidad CEU-Cardenal Herrera, una institución con más de 40 años de experiencia ampliamente implantada en la Comunidad Valenciana.

El Grado en Gastronomía y Management Culinario nace tras un profundo estudio del entorno social, cultural y empresarial para analizar la situación y evolución de la cocina, en su sentido gastronómico y de negocio. Las principales conclusiones que se derivan de este estudio son:

1. La paulatina **profesionalización** de los perfiles que participan de la realidad gastronómica. Dicha profesionalización exige cada vez más una necesaria formación en varias áreas técnicas relacionadas con este fenómeno.

2. La realidad gastronómica precisa ser observada desde una perspectiva que va más allá de la cocina en sentido estricto. Por ello se hace necesario generar espacios de aprendizaje adecuados que **permitan fusionar gastronomía y empresa, cocina y rentabilidad.**

3. La evolución de la gastronomía ha hecho que participen de esta realidad parámetros científicos y técnicos que hace solo unos años estaban lejos de la cocina como profesión. Por ello se hace necesario ampliar los horizontes formativos del futuro profesional para dotarle de herramientas y conocimientos que le permitan interpretar el **I+D+i en el ámbito gastronómico** como factor competitivo.

Por todo ello el objetivo de este título es formar **profesionales especializados en técnicas culinarias**, pero también cualificados para **dirigir y administrar un establecimiento de restauración**, ya sea dentro o fuera de nuestras fronteras. No se trata simplemente de completar la formación de los futuros cocineros, la meta es enriquecer y desarrollar perfiles profesionales que sean capaces de diseñar y gestionar de forma integral la oferta gastronómica de un negocio vinculado con las diferentes tipologías de la restauración. Profesionales capaces de hacer alta cocina y que también sepan cómo establecer los planes de comercialización y concebir instrumentos para generar el tipo de atención al cliente más adecuado. En definitiva, el Grado en Gastronomía y Management Culinario persigue adquirir un conjunto de conocimientos, habilidades y destrezas que contribuyan a lograr la excelencia en relación con la gastronomía unida al management culinario. Para nosotros son las dos caras de la misma moneda.



gasma

CENTRO UNIVERSITARIO
DE GASTRONOMÍA Y MANAGEMENT CULINARIO

El plan de estudios se plantea alrededor de los siguientes pilares básicos de conocimiento:

1. Gastronomía. Transmitiendo conocimientos sobre el producto alimentario y las técnicas culinarias, se ahondará en el conocimiento de la naturaleza, origen y trazabilidad de los alimentos y bebidas y los principios que rigen sus procesos. El objetivo es formar al alumno en las disciplinas de calidad y seguridad de las materias primas, la elaboración y conservación de los alimentos, las técnicas y procesos culinarios y la alimentación saludable.

2. Gestión Empresarial. A través de un enfoque práctico y aplicado a la empresa de restauración con el objetivo de dotar al alumno de herramientas suficientes para crear proyectos empresariales sólidos protegiendo la viabilidad económica de los mismos. El alumno obtendrá conocimientos del mercado y su comportamiento. Se integrarán también materias que apliquen el conocimiento contable y económico para la correcta gestión de la empresa.

3. Idiomas. Debido al auge del sector en el mercado internacional y a las atractivas oportunidades de la internacionalización fomentaremos que el inglés sea una lengua de uso habitual entre el alumnado en actividades formativas tales como seminarios, trabajos dirigidos, búsquedas bibliográficas, etc. Determinadas enseñanzas y actividades específicas, podrán ofertarse igualmente en inglés.

4. Este título además integra materias relacionadas con la **creatividad**, el diseño y las corrientes artísticas. Estos conocimientos básicos aportarán al alumno la posibilidad de participar, de forma activa, en proyectos relacionados con la decoración y creación de ambientes, y en definitiva, el desarrollo de conceptos cuidados y diferenciadores tanto en la elaboración de platos como en el diseño y decoración de locales.

2. Plan de estudios del Grado en Gastronomía y Management Culinario

El Plan de Estudios del Grado Universitario en Gastronomía y Management Culinario proporcionará a los futuros estudiantes una base sólida y práctica sobre la que construir una carrera de futuro.

Los 240 créditos ECTS que conforman el Grado están distribuidos en cuatro cursos.

1 Curso

Materia	ECTS	Tipo	Sem.
Historia y Sociología de la Alimentación	6	FB	1º
Instalaciones y Maquinaria en la Cocina	6	FB	1º
Psicología del Consumo	6	FB	1º
Fundamentos de Gastronomía	8	OB	1º
Economía y Sociedad de Mercado	6	FB	2º
Fundamentos de Comunicación Empresarial	6	FB	2º
Introducción al Marketing	6	FB	2º
Materias Primas y Productos en la Cocina	8	FB	2º
Procesos de Producción culinarios	8	OB	2º
TOTAL ECTS	60		

FB Formación básica | OB Obligatoria | OP Optativa | PR Práctica | TFG Trabajo Fin de Grado

2 Curso

Materia	ECTS	Tipo	Sem.
Contabilidad y Análisis financiero	6	FB	1º
Administración y gestión Gastronómica	6	OB	1º
Inglés Avanzado	5	OB	1º
Química y Bioquímica de los alimentos	6	OB	1º
Sistemas de Gestión Culinarios en la cocina Internacional	6	OB	1º
Técnicas y Producción en Repostería y Panificación	6	OB	1º
Fundamentos del Derecho Aplicado	5	OB	2º
Gastronomía Mediterránea.	6	OB	2º
Microbiología aplicada	3	OB	2º
Sumillería	6	OB	2º
Técnicas de Innovación	5	OB	2º
TOTAL ECTS	60		

3 Curso

Materia	ECTS	Tipo	Sem.
Control de Costes aplicado a la Gastronomía	6	OB	1º
Fundamentos de Nutrición y Dietética	6	OB	1º
Gestión Turística y Hotelera	6	OB	1º
Inglés aplicado	5	OB	1º
Sumillería y Gestión de Bodega	6	OB	2º
Técnicas de Vanguardia en la Cocina Internacional y en la Industria	8	OB	2º
Diseño de Eventos y Protocolo	8	OB	2º
Modelos de Negocio y TICs en Gastronomía	6	OB	2º
Prácticas	9	PR	2º
TOTAL ECTS	60		

ECTS European Credit Transfer System



gasma

CENTRO UNIVERSITARIO
DE GASTRONOMÍA Y MANAGEMENT CULINARIO

4 Curso. Itinerarios

Al finalizar el tercer año del Grado el alumno tendrá opción de elegir un itinerario formativo para conseguir la especialización que más se ciña a sus expectativas de formación. Los itinerarios previstos dentro del plan formativo son los siguientes:

Executive Chef. Innovación-Investigación en Gastronomía.

En este itinerario se impartirán las técnicas culinarias más novedosas, se estudiarán las nuevas tendencias gastronómicas y se iniciará a los alumnos en el campo de la investigación. El propósito es que el alumno llegue hasta el más alto nivel culinario adaptándose a las nuevas tendencias y aplicando los procesos creativos y de investigación constantes en la cocina.

Gastronomic Business. Food & Beverage.

En este itinerario el alumno va a adquirir conocimientos y capacidades en el ámbito del management. Como Director o Responsable de Food & Beverage será especialista en gestionar el departamento de alimentos y bebidas. Las competencias que aquí se trabajan pasan por organizar, dirigir y evaluar el servicio de alimentos y bebidas, negociar acuerdos con proveedores o compra y control de inventario. Todas ellas están enmarcadas en la vertiente más empresarial y relacionadas con tareas relativas a la gestión gastronómica y culinaria que permitirán definir la operativa de la empresa consiguiendo mayor rentabilidad.

4 Curso

Materia	ECTS	Tipo	Sem.
Emprendimiento aplicado a la Gastronomía. Start-up	4	OB	1º
I+D en Gastronomía e Industria Alimentaria	4	OB	1º
Itinerario I / Itinerario II	52	OB	1º
TOTAL ECTS	60		



4 Curso Itinerario I: Executive Chef/ Innovación

Materia	ECTS	Tipo	Sem.
Cocina con Productos Específicos y de Alta calidad	6	OPT	1º
Precisión y Eficiencia en la cocina	6	OPT	1º
Técnicas y métodos complejos en gastronomía	6	OPT	1º
Creación de Espacios para la Gastronomía	4	OPT	2º
Prácticas Externas. I	18	PR	2º
Prácticas Externas. II	6	PR	2º
TFG	6	TFG	2º
TOTAL ECTS	52		

4 Curso Itinerario II: Gastronomic Business / Food & Beverage

Materia	ECTS	Tipo	Sem.
Análisis y Planificación Financiera	5	OPT	1º
Compra e identificación del Producto	4	OPT	1º
Dirección de Marca y Creación de valor añadido en Gastronomía	4	OPT	1º
Dirección Estratégica de Empresas de Gastronomía	4	OPT	1º
Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas	5	OPT	1º
Prácticas Externas. I	18	PR	2º
Prácticas Externas. II	6	PR	2º
TFG	6	TFG	2º
TOTAL ECTS	52		

3. Prácticas

Gasma apuesta por una formación eminentemente práctica. Cada alumno puede optar a prácticas académicas externas que se integran en el plan de estudios gracias a **convenios de colaboración existentes entre el Centro Universitario y las diferentes empresas de ámbito local, nacional e internacional.**

Ya desde primer curso los alumnos pueden iniciar su experiencia profesional a través de la realización de prácticas de ámbito local y nacional. A medida que avancen en la adquisición de conocimientos y competencias, los alumnos optarán a prácticas en un entorno cada vez más competitivo.

Gracias a la **introducción progresiva del inglés** en el plan docente, los alumnos serán capaces de desenvolverse en el **ámbito internacional** y experimentar la realidad gastronómica de grandes restaurantes y empresas alimentarias de primer nivel.

4. Trabajo Fin de Grado

El Trabajo de Fin de Grado (TFG) consiste en la realización, por parte de cada estudiante, de una memoria o estudio original, en el que se integren y desarrollen los contenidos formativos recibidos, capacidades, competencias y habilidades adquiridas durante el periodo de docencia del Grado. Tiene por objeto capacitar para la búsqueda, gestión, organización e interpretación de datos relevantes, para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica, tecnológica o ética, y debe facilitar el desarrollo de un pensamiento y juicio crítico, lógico y creativo.

Este trabajo será tutorizado por un profesor y su elaboración es necesaria para poder adquirir el título de grado.



gasma

CENTRO UNIVERSITARIO
DE GASTRONOMÍA Y MANAGEMENT CULINARIO

5. Competencias

A la finalización del Grado en Gastronomía y Management Culinario los alumnos estarán preparados para afrontar los retos profesionales del mundo gastronómico y culinario gracias a la adquisición de las competencias generales y específicas obtenidas durante su formación académica.

Los alumnos de Gasma:

Tendrán capacidad para el pensamiento analítico y crítico en el ámbito de la gastronomía.

Serán capaces de tomar decisiones y ejercer liderazgo en el ejercicio de su profesión.

Tendrán capacidad de planificación, gestión del tiempo y automotivación en el desarrollo de sus funciones en el ámbito de la gastronomía.

Serán capaces de adaptarse al entorno del mundo gastronómico y de ser creativos.

Tendrán capacidad para el trabajo en equipo, para la negociación y la resolución de conflictos.

Serán capaces de desarrollar conocimientos de management culinario.



6. Profesorado

En el área gastronómica Gasma cuenta con profesionales de reconocida trayectoria en el mundo de la gastronomía. El profesorado se nutre de profesores universitarios, personalidades internacionales y especialistas en sectores específicos del mundo culinario que complementarán la formación del Plan de Estudios.

El profesorado de la Universidad CEU-Cardenal Herrera aportará su experiencia en el desarrollo de las competencias necesarias para las áreas de Empresa y Marketing, Tecnología de los Alimentos, Comunicación, etc.

En esencia, el profesorado de Gasma está formado por profesionales capaces de:

1. Identificar las principales problemáticas y desafíos de la gastronomía actual y transmitirlos en las aulas.
2. Planificar e implementar los contenidos de la docencia gastronómica y valorar su relación con las otras áreas del conocimiento del Grado.
3. Tener como principal objetivo la evolución de los alumnos basando para ello la docencia en una atención personalizada y cercana.

7. Salidas Profesionales

El mundo de la gastronomía tiene un marcado carácter interdisciplinar que se traduce en una gran variedad de actividades vinculadas al sector gastronómico y culinario.



Esta diversidad permitirá a los graduados aplicar las competencias adquiridas durante el Grado en la creación de nuevos negocios o desarrollando diferentes perfiles profesionales en organizaciones y empresas de sectores como:

1. La industria alimentaria.
2. La restauración.
3. La Consultoría gastronómica.
4. El sector turístico.
5. El sector hotelero.
6. La investigación y desarrollo.
7. La formación.

Las distintas áreas profesionales permitirán a los graduados en Gastronomía y Management Culinario desarrollar su actividad profesional en puestos de responsabilidad como:

1. Chef de cocina.
 2. Director de Food & Beverage.
 3. Asesor gastronómico.
 4. Director de eventos y actividades gastronómicas.
 5. Director de investigación e innovación en el sector alimentario.
 6. Director de empresas de restauración.
 7. Responsable de calidad y seguridad alimentaria.
 8. Director de operaciones y proyectos culinarios.
-

8. Diez razones para elegir Gasma



1. Es una carrera de presente y de futuro: el sector genera empleo de manera creciente y exige profesionales altamente cualificados, en especial para atender un turismo gastronómico cada vez más exigente. Gasma ofrece prácticas desde primer curso y bolsa de empleo.

2. Prestigio. Estudiar en Gasma es contar con el aval de la Universidad CEU-Cardenal Herrera.

3. Consejo Asesor Gastronómico formado por chefs de prestigio y profesorado de primer nivel en Gastronomía y Management Culinario.

4. Única titulación oficial de Grado Universitario en España que fusiona Gastronomía y Management Culinario.

5. La inversión que Gasma realiza por alumno es diez veces superior a la media de la Formación de Grado Medio en España.

6. Vocación internacional. El Centro Universitario llegará a contar con una cuarta parte de alumnos extranjeros. Se ofertarán prácticas en empresas internacionales y se preparará al alumno para integrarse en un mercado laboral global.

7. Campus único, singular y extraordinario: 26.500 m² de superficie con completas y modernas instalaciones en la ciudad de Castellón de la Plana.

8. Aulas docentes de máxima calidad con la última tecnología y acceso directo a las cocinas y talleres, con una superficie de 800 metros cuadrados. Única en todo el Mediterráneo con un centro universitario y sus instalaciones nuevas creadas ex profeso para ello.

9. Amplia atención por parte del profesorado, con grupos reducidos que garantizan una atención más personalizada. El ratio en cocinas y talleres es de 14 alumnos por profesor.

10. Los alumnos cuentan con un tutor que supervisará su evolución durante la duración del Grado.

9. El Campus

El Centro Universitario de Gastronomía y Management Culinario (Gasma) inicia su andadura en septiembre de 2014 contando con dos sedes:

1. El imponente edificio de la Universidad CEU-Cardenal Herrera en Castellón, donde se desarrollan las clases teóricas.

2. Y Villa Dolores, finca situada en un entorno emblemático y espléndido, relacionado históricamente con el crecimiento social y económico de la Comunidad Valenciana, dedicada a todas las actividades relacionadas con la gastronomía: prácticas, talleres, I+D+i y cursos para amantes de la cocina.

Ubicadas en Castellón e inmejorablemente comunicadas: cercanas ambas al acceso Sur de la ciudad, a 40 minutos del centro de Valencia, y a tan sólo 10 minutos de la Estación de tren. El campus en su sede de Villa Dolores cuenta con 26.500 metros cuadrados de superficie, con extensas zonas verdes. Esta finca fue en su día el centro de una pequeña revolución agrícola que modernizó la producción citrícola de la región. Décadas después, Villa Dolores se transforma de nuevo para convertirse en la sede de un Centro Universitario de referencia para la zona mediterránea. Tradición y vanguardia conviven en un entorno único que invita a vivir la experiencia Gasma.



Instalaciones Universidad CEU-Cardenal Herrera, Castellón

Las instalaciones cuentan con:

1. Aulas docentes de gran capacidad y con soporte tecnológico para complementar las actividades docentes.
2. Cocinas dotadas con la tecnología más avanzada para la docencia.
3. Sala polivalente para eventos, presentaciones u otros menesteres.
4. Aulas de talleres que acogerán las clases prácticas, seminarios y los proyectos de I+D.
5. Instalaciones anexas a la actividad culinaria (cuarto frío, refrigeradores, hornos, etc.).
6. Biblioteca y áreas de estudio.
7. Restaurante para alumnos.
8. Restaurante de Alto Valor Gastronómico.
9. Gastrobar.
10. Salas de Catas.
11. Talleres de aprendizaje, I+D+i, sensoriales.
12. Y espacios destinados al desarrollo de proyectos que fomenten el uso, consumo y difusión de producto autóctono.



Instalaciones Gasma, Villa Dolores

Datos de la Titulación

Titulación oficial:

Grado Universitario en Gastronomía y Management Culinario*

Dirigido a:

Estudiantes que desean trabajar y desarrollar su profesión en el ámbito de la restauración con habilidades para la gestión empresarial

Duración:

4 años

Total créditos:

240 ECTS

Plazas ofertadas:

60

Se imparte en:

Gasma Castellón

Más info:

www.gasma.es

*En proceso de verificación

