

# GRADO UNIVERSITARIO

## GASTRONOMÍA Y MANAGEMENT CULINARIO

[www.gasma.es/grado](http://www.gasma.es/grado)

### Lugar

#### CAMPUS CASTELLÓN

Avenida Enrique Gimeno, 67 · 12006  
Castellón, España, EU  
Tel. +34 964 217 649

### Dirigido a

Estudiantes que desean trabajar y desarrollar su carrera profesional en el sector de la gastronomía, ya sea en el ámbito ejecutivo o en el de la dirección y creación de negocio.

### Duración

- 4 años
- 240 ECTS

### Importe

9.970€

Línea de financiación con el Banco Sabadell, para que nada frene tu formación.

### Más información

[admisiones@gasma.es](mailto:admisiones@gasma.es)  
[gasma.es](http://gasma.es)



## Excelencia Educativa

Estudiar en **Gasma** y **UCH-CEU** es elegir una universidad diferente tanto en formación como en recursos, **con una visión global**. Es combinar la **experiencia con la innovación**. Es formarse en el campus de gastronomía más internacional de España.

Entendemos la formación como la **respuesta educativa** a las necesidades de un sector tan competitivo y **en constante evolución** como es el de la **gastronomía de alto nivel**.

## Objetivos

El objetivo de este título es formar **profesionales especializados** en técnicas culinarias, y también profesionales cualificados para **dirigir y gestionar negocios gastronómicos**. La meta es **enriquecer y desarrollar 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 de hoy en día.

En definitiva, lograr un conjunto de **conocimientos, habilidades y destrezas** que contribuyan a lograr la excelencia en relación con la gastronomía.

Fórmula Gasma: **Gastronomía + Management = Alta Gastronomía Rentable**

## ¿Qué nos hace diferentes?

1. Enfoque innovador en el aula
2. Metodología docente orientada al proyecto
3. Llevar la idea de negocio en el ADN
4. Formación transversal
5. Instalaciones de vanguardia
6. Profesorado altamente cualificado
7. Vocación internacional

# Plan de estudios

El programa académico del Grado ofrece una estructura sólida y de enfoque eminentemente práctico sobre la que construir una carrera de futuro.

La Gastronomía y el Management no son disciplinas aisladas, por ello, los estudiantes recibirán una formación 360° que potenciará su incorporación al mundo laboral.

A nivel académico el plan de estudios se plantea en torno a cuatro pilares de conocimiento: Gastronomía y Ciencia, y Gestión empresarial e Idiomas.

## Primer Curso

- Fundamentos de Gastronomía
- Historia y Sociología de la Alimentación
- Instalaciones y Maquinaria en la Cocina
- Psicología del Consumo
- Fundamentos de Comunicación Empresarial
- Procesos de Producción Culinarios
- Introducción al Marketing
- Materias Primas y Productos en la Cocina
- Economía y Sociedad de Mercado

## Segundo Curso

- Idiomas - Inglés Avanzado
- Técnicas y Producción en Repostería y Panificación
- Innovación y Creación Gastronómica
- Contabilidad y Análisis Financiero
- Sistemas de Gestión del Trabajo Culinario
- Administración y Gestión Gastronómica
- Gastronomía Mediterránea
- Microbiología Aplicada
- Fundamentos del Derecho Aplicado
- Sumillería
- Química y Bioquímica de los Alimentos

## Tercer Curso

- Idiomas - Inglés Aplicado
- Fundamentos de Nutrición y Dietética
- Técnicas de Vanguardia en Gastronomía
- Gestión Turística y Hotelera
- Control de Costes Aplicado a la Gastronomía
- Diseño de Eventos y Protocolo
- Sumillería y Gestión de Bodega
- Modelos de Negocio y TIC's en Gastronomía
- Prácticas

## Cuarto Curso | Itinerario Executive Chef Innovación - Investigación en Gastronomía

- I+d en Gastronomía e Industria Alimentaria
- Emprendimiento Aplicado a la Gastronomía. Start-up
- Creación de Espacios para la Gastronomía
- Maestros y Platos de la Alta Cocina
- Cocina con Productos Específicos y de Alta Calidad
- Eficiencia y Gestión de Procesos
- Prácticas Externas I
- Prácticas Externas II
- Trabajo Fin de Grado

## Cuarto Curso | Itinerario Gastronomic Business Food & Beverage

- I+d en Gastronomía e Industria Alimentaria.
- Emprendimiento Aplicado a la Gastronomía. Start-up
- Dirección Estratégica de Empresas en Gastronomía
- Análisis y Planificación Financiera
- Gestión de la Oferta de Alimentación y Bebidas
- Compra e Identificación del Producto
- Dirección de Marca y Creación de Valor Añadido en Gastronomía
- Prácticas Externas I
- Prácticas Externas II
- Trabajo Fin de Grado

Gastronomía: ● Management: ●

## ¿Qué dicen de nosotros?



*"Mi evolución durante estos años en Gasma ha sido increíble. Aquí tienes variedad de formación práctica, y sobretodo experiencial."*

Yasmine El Mekati, Egipto. Estudiante de 3º curso de Grado



*"Los alumnos vienen aquí porque saben que estamos abriendo el camino. Estamos exportando los líderes gastronómicos del futuro"*

Guillermo Cruz y Dani Lasa. Restaurante Mugaritz 9º The World's 50 Best Restaurants

## Un mundo de posibilidades

El nuevo profesional demandado por el sector gastronómico ha de tener una gran formación interdisciplinar.

En este sector el alumno podrá ocupar puestos operativos como chef ejecutivo o director de restauración en la parte ejecutiva o como Director de Food & Beverage en la parte de gestión. Pudiendo desempeñar también, altos cargos de dirección en una empresa, crear un negocio gastronómico o agroalimentario propio, asesorar a empresas en las mejoras de sus procesos, I+D+i, investigación...



**i** Toda la información en: [www.gasma.es/grado](http://www.gasma.es/grado)