

## SALIDAS PROFESIONALES

Los espacios de potencial desarrollo profesional se asocian principalmente a empresas del sector turístico, hotelero, de restauración y gastronomía en los ámbitos de:

- Dirección y Gestión.
- Gestión de productos.
- Desarrollo de productos y asesoría.
- Investigación e innovación.
- Restauración

Entre ellas podemos destacar:

- Dirección, gestión y administración en hotelería, restauración y sectores afines.
- Organización de eventos gastronómicos, productos y actividades turísticas asociados a la gastronomía.
- Conservación, revalorización y readaptación del turismo y cultura en su vertiente gastronómica.
- Consultoría, asesoría y promoción de nuevas iniciativas gastronómicas en industria o restauración.
- Innovación en servicios gastronómicos.
- Restauración colectiva o social.
- Responsable de calidad y seguridad alimentaria en restauración.
- Gastronomía y salud.
- Formación, investigación e innovación en centros públicos y privados.
- Responsable de administración (compras, almacén...).
- Dirección de alimentación y bebidas (F&B).
- Dirección de banquetes, convenciones y colectividades.
- Dirección o jefe/a de operaciones.
- Dirección de establecimiento (independiente e integrada).

# uma.es

infouma 

infouma 

@infoUMA 

@univmalaga.bsky.social 

@universidadmalaga 

infouma 

@UniversidadMalaga 

Universidad de Málaga 

\*El contenido de este documento puede estar sujeto a modificaciones. Te recomendamos consultar siempre la información actualizada en el centro correspondiente al grado que deseas estudiar. Para más detalles, visita la página web oficial.

GRADO EN CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

Grado en

# CIENCIAS GASTRONÓMICAS Y GESTIÓN HOTELERA

UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

FACULTAD DE TURISMO

## ¿QUÉ ES?

El Grado en Ciencias Gastronómicas y Gestión Hotelera te formará para ser un profesional en el ámbito de la gastronomía, la alimentación, la restauración y el sector del alojamiento turístico, áreas con personalidad propia y diferenciada con respecto al resto de ámbitos de conocimiento de la actividad turística. Por una parte, la gastronomía es una tendencia al alza y un atractivo de interés como un elemento diferenciador del destino turístico y, por otro lado, la gestión hotelera requiere personal cada vez más cualificado. Por ello existe una demanda de profesionales en estos ámbitos específicos.

Estos estudios te proporcionarán conocimientos interdisciplinares de gestión, gastronomía, interculturalidad, alimentación, nutrición, restauración, turismo, etc., con una orientación hacia las colectividades. El título te permitirá adquirir las competencias y perfiles profesionales adecuados a los diferentes ámbitos del conocimiento relacionados. En este grado se combinan la formación en salud y nutrición, bioquímica de los alimentos, procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas, creación y gestión de empresas, como parte fundamental de los estudios. También son materias claves la formación en turismo y gastronomía, la normativa jurídica específica, junto con la aplicación de las tecnologías de la información y las comunicaciones (TICs). Además, se realizan prácticas formativas en empresas relacionadas con el ámbito del título que facilitan las competencias necesarias para salir al mercado laboral con un alto grado de competitividad.

Si eres una persona con interés en la creatividad gastronómica, las experiencias turísticas, la restauración y la gestión hotelera, eres la persona adecuada para realizar estos estudios.



UNIVERSIDAD DE MÁLAGA

## PLAN DE ESTUDIOS

## PRIMER CURSO

**Primer Semestre** (30 créditos)

ASIGNATURAS	Carácter	Créditos ECTS
Introducción a la administración de empresas de servicios gastronómicos y hoteleros	Formación Básica	6
Gestión de la interculturalidad	Obligatoria	6
Análisis de los recursos territoriales	Obligatoria	6
Sistemas informáticos aplicados a la gastronomía	Obligatoria	6
Introducción al Turismo y la Gastronomía	Obligatoria	6

**Segundo Semestre** (30 créditos)

ASIGNATURAS	Carácter	Créditos ECTS
Legislación e intervención administrativa en hotelería y restauración	Formación Básica	6
Análisis de datos (Estadística)	Formación Básica	6
Fundamentos del análisis económico	Formación Básica	6
Bioquímica de los alimentos	Obligatoria	6
Antropología de la alimentación	Formación Básica	6

## SEGUNDO CURSO

**Primer Semestre** (30 créditos)

ASIGNATURAS	Carácter	Créditos ECTS
Estructura y análisis de los mercados gastronómico y hotelero	Formación Básica	6
Administración de recursos humanos en empresas gastronómicas y hoteleras	Formación Básica	6
Introducción al metabolismo	Obligatoria	6
Gastronomía y desarrollo local	Obligatoria	6
Turismo y Gastronomía Internacional	Obligatoria	6

**Segundo Semestre**

ASIGNATURAS	Carácter	Créditos ECTS
Legislación laboral en hotelería y restauración	Formación Básica	6
Gestión de la calidad y responsabilidad social en empresas de servicios gastronómicos	Formación Básica	6
Fundamentos de marketing	Formación Básica	6
Fundamentos de Nutrición y Dietética	Obligatoria	6
Informática aplicada a la gestión de alojamientos y restauración	Obligatoria	6

## TERCER CURSO\*

**Primer Semestre**

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Carácter	Créditos ECTS
Dietoterapia	Obligatoria	6
Contabilidad financiera	Obligatoria	6
Inglés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	Obligatoria	6
Experiencias turísticas enogastronómicas	Obligatoria	6

**ASIGNATURAS OPTATIVAS**

	Carácter	Créditos ECTS
Operaciones financieras en hotelería y restauración	Optativa	6
Equipos e instalaciones en hotelería y restauración	Optativa	6

**Segundo Semestre**

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Carácter	Créditos ECTS
Procesos químicos en bebidas fermentadas y destiladas	Obligatoria	6
Seguridad alimentaria	Obligatoria	6
Plan de marketing para productos y empresas gastronómicas y hoteleras	Obligatoria	6
Contabilidad de gestión de empresas hoteleras y de restauración	Obligatoria	6

**ASIGNATURAS OPTATIVAS**

	Créditos ECTS
Destinos urbanos, experiencias y gastronomía	6
Etnogastronomía	6

\*El alumnado deberá elegir el número de asignaturas optativas que corresponda para cursar al menos 30 créditos en cada semestre

## CUARTO CURSO\*

**Primer Semestre**

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Carácter	Créditos ECTS
Gestión del departamento de alimentos y bebidas	Obligatoria	6
Creación de empresas	Obligatoria	6

**ASIGNATURAS OPTATIVAS**

	Carácter	Créditos ECTS
Creatividad e innovación gastronómica	Optativa	6
Características organolépticas de productos de consumo	Optativa	6
Gestión de producto y marca	Optativa	6
Régimen fiscal en empresas de hotelería y restauración	Optativa	6
Francés aplicado a la gastronomía y la gestión hotelera	Optativa	6
Denominaciones de origen y su explotación turística	Optativa	6
Gastromarketing	Optativa	6

**Segundo Semestre**

ASIGNATURAS OBLIGATORIAS	Carácter	Créditos ECTS
TICs aplicadas a la promoción y comercialización on line	Obligatoria	6
Producción y Organización de Eventos	Obligatoria	6
Trabajo Fin de Grado	Trabajo Fin de Estudios	6
Prácticas en Empresas	Prácticas Externas	12

\*El alumnado deberá elegir el número de asignaturas optativas que corresponda para cursar al menos 30 créditos en cada semestre

